EDITION DU MIDI

64e Année. T. 127. N° 12-13 — Dimanches 23-30 Mars 1947

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL ... ENTOMOLOGICAL ... INSTITUTE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : Paul DEGRULLY

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

**P. DEGRULLY**
Prof[r] hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

**G. BUCHET**
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 400 francs — Pays étrangers, 500 francs
Le Numéro : 12 francs. — Changement d'adresse : 10 francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

# "FUMEZ VOS VIGNES"

*Malgré la hausse des transports*

*et en raison de*

## REDUCTION DES FRAIS

*grâce à des*

## CONDITIONS SPECIALES

# LES GADOUES

*continuent à rester*

## la FUMURE la plus ÉCONOMIQUE

**GROSSES RISTOURNES**

G. DOBROUCHKESS, 16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

# Pépinières LARGILLIER-SEIBEL

**Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)**

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053** **« l'Hybride de sécurité »**

**« CONVIENT POUR LES REMPLACEMENTS »** et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.

# LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

## LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre

Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o/o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE

— est EFFICACE contre l'OIDIUM

— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.

— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.

— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.

— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.

— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

**LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES**

18, avenue du Maréchal Foch, **NARBONNE**

EST LA SEULE A PRODUIRE

# LE SOUFRE DE NARBONNE

# PRESSOIR HORIZONTAL " VASLIN "

Adresse télégraphique

COMACAISE

56

CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CHALONNES

s/r

LOIRE

**CHARRUES -:- TRACTEURS -:- MOTO-VIGNERONNES**

CUPRA

**"LA GAULOISE"**

Société Générale de l'Industrie Cuprique

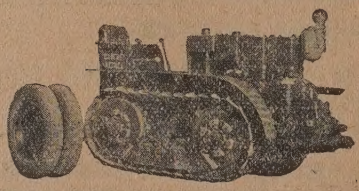
ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. Fra. 64-64

USINE
**LE PONTET** (Vaucluse)
Tél. 40

**SULFATE DE CUIVRE**
**POUDRES CUPRIQUES**
INSECTICIDES

---

**ARD. DIESEL** 24 cv. large **0m80**
**MOTOCHENILLE** 10/20 large **0m66**



incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis **20** ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

*Bien que* **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Etrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à **RETHEL.** – Bureaux Sud : **BAUCHET**, 1, r. Jeanne-d'Arc, **LYON**

---

**VIGNES AMÉRICAINES**

PLANTS GREFFÉS, PLANTS RACINÉS
— HYBRIDES, BOUTURES —

**Hyacinte RAYMOND Fils**
— CARPENTRAS (Vaucluse) —
*Prix de taxes par correspondance*

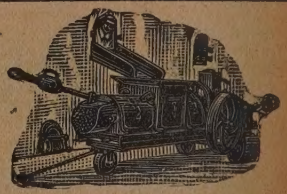
---

**Ets PERA FRÈRES**

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs
**FLORENSAC (Hérault)**

**Matériel Vinicole moderne**

**INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES**



(Déposée France et Etranger)

**PRESSOIRS "MINIBOURBES"**

UN MINERAI FRANÇAIS

FINESSE
ADHÉRENCE
MOUILLABILITÉ

de SOUFRE NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 80 pour cent de SOUFRE et Soufre libre
Finesse 98 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

PUBL. DAUPHIN

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Gesarol

DDT Vitis DDT

PROTECTION TOTALE
contre
VERS de la GRAPPE
PYRALES
ALTISES

SANS POISON — SANS ODEUR

LICENCE EXCLUSIVE FLY-TOX 22, rue de MARIGNAN PARIS (8e)

LE FLY-TOX DISTRIBUTEURS ST-GOBAIN

PÉPINIÈRES BOUILLARD

BOIS ET PLANTS DE VIGNES EN GROS

CARPENTRAS (VAUCLUSE)

Pépinières Cl. LETOURNEAU

BURGY (Saône-et-Loire)

- Maison Fondée en 1901 -

Plants greffés. Racinés et Boutures des meilleures et principales variétés d'Hybrides ayant fait leurs preuves à ce jour.

— Authenticité garantie —

Bois de Greffage - Racinés Porte-Greff

Prix courant et Renseignements sur demande

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

ATELIERS DES

Cultivateurs "JEAN"

16, Route de Toulouse. -- CARCASSONNE

CULTIVATEURS VIGNERONS TOUS MODÈLES -- CULTIVATEURS CÉRÉALES
SEMOIRS A LA VOLÉE -- PULVÉRISATEURS A DISQUES

# PAB

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

*Pour pulvérisation :*

**Cuivre colloïdal BÉMO**
**Soufre colloïdal BÉMO**
**Cryolithe colloïdale BÉMO**

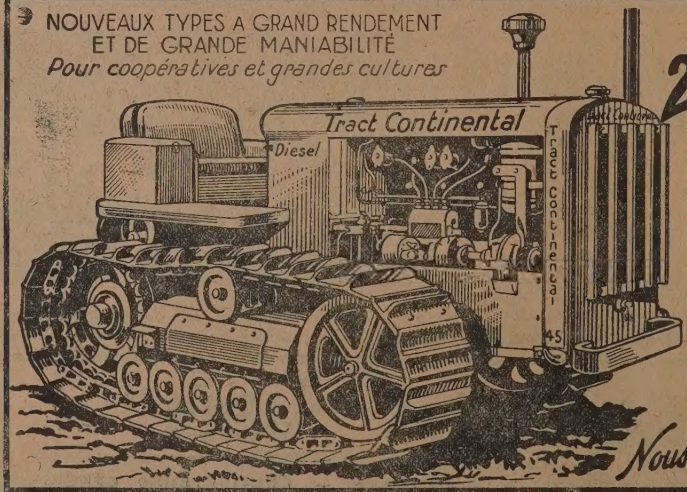
*Pour poudrage :*

**Poudre biquinze PAB**
**Poudre monoquinze PAB**

LES ÉTABLISSEMENTS PIERRE BÉVENGUT
74, bd Victor-Hugo, CLICHY (Seine)
Usines à CLICHY (Seine) et PIERRE-BÉNITE (Rhône)

# Tract Continental TYPE 45 DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
*Pour coopératives et grandes cultures*




2 Types :

1er "LABOUR"
55 CV
DIESEL
largeur 1m60
Consom. 4 1/2 à 5 1/2 Heure

2me "VIGNERON"
35 CV
DIESEL
Largeur 1m10
Consom. 4 à 5 Litres Heure

*Nous Consulter*

ETABLISSEMENTS RICHARD FRÈRES
17 à 21, RUE DE ST CYR-LYON TEL : BURDEAU 75-53 - 75-54

# TRAITEZ vos Arbres fruitiers

en hiver comme au printemps avec les

# PULVÉRISATEURS VERMOREL

Villefranche s/s, Rhône

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS

notice sur demande

# Blanchissez Désinfectez

vous-même
vos locaux

avec

# LES PULVÉRISATEURS VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 5.000.000 de FRS.

Catalogue gratuit sur demande

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue
BLEUFIX
MOUILLANT
ADHÉSIF
LA LITTORALE
BÉZIERS

64me Année — No 12-13 23-30 Mars 1947

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

**J. Branas.** — Chronique. — Le problème des hybrides. . . . . 221
**Dr Hervé Harant.** — A propos de la lutte contre le paludisme. . . . . 225
**N. Roy.** — La viticulture en Grèce (suite). . . . . 228
**R. Gouvernet.** — Les possibilités de culture du riz en France. . . . . 233
*Tableau de l'écoulement du vin* (mois de janvier 1947). . . . . 239
**L. L.** — A propos des traitements du prunier d'Ente. . . . . 240
*Questions diverses*. — **E. D.** Tourisme et richesse nationale. . . . . 242
**Pierre Larue.** Conservation des légumes. $H^2S$ contre $SO^2$. . . . . 243
**V. C.** Dans les lignites du Minervois. . . . . 243
— La production française d'engrais. . . . . 243
*Partie officielle*. — Réglementation de la taille « St-Emilion », « Graves », « Graves de Veyres ». — Replantation anticipée de vignes. — Destruction des parasites animaux nuisibles. . . . . 244
*Informations*. — Foire de Brignoles. — **E. D.** Au Crédit agricole. — Liste officielle des bergeries inscrites au Flock-Book berrichon du Cher au 1er avril 1947. — Le vignoble Girondin : son passé, son avenir. — Prix de l'Association de propagande des engrais phosphatés. — Centre d'apprentissage viticole de Champagne. — L'impôt sur les bénéfices agricoles. — La baisse de 5 % et le viticulteur. . . . . 247
*Bibliographie*. — Comment reconstituer le vignoble en Tunisie, par A. Coupin. 238

# CHRONIQUE

## Le problème des hybrides

Il est posé depuis près de trois-quarts de siècle à peu près exactement sous le même aspect ; des circonstances passagères lui redonnent parfois une certaine actualité.

A l'origine, c'est-à-dire à l'aube de la reconstitution, il s'est manifesté plusieurs tendances parmi les vignerons. Certains, suivant en cela Gaston Bazille, ont conservé nos cépages par le greffage sur vignes américaines ; avec l'encépagement ils ont aussi conservé nos vins ; sans eux, il y aurait sans doute aujourd'hui du vin, mais il n'y aurait plus ni Bourgogne, ni Bordeaux, ni Châteauneuf-du-Pape, ni coteaux du Layon ou d'Aubance, ni Beaujolais, ni Champagne. Et cela c'est tout de même quelque chose.

D'autres vignerons ont admis la possibilité de substituer aux cépages indigènes des vignes importées des Etats-Unis où elles étaient cultivées : *Clinton, Noah, Delaware, Othello*, etc... Bien que le goût de leurs fruits et de leurs vins soit étrange et très différent du goût des produits des vignes françaises, ces cépages se sont accrochés à notre sol et leur présence nargue les législateurs qui, en 1934, se crurent assez forts pour les condamner. Il est assez curieux de rencontrer dans les statistiques la rubrique singulière : « vin provenant des cépages dont la plantation est interdite en application de la loi du 24 décembre 1934 ». 332.649 hectolitres ont été déclarés en 1946 avec cette provenance dont :

| | | |
|---|---|---|
| Vendée. . . . . | 153.383 | hectolitres |
| Saône-et-Loire. . . . . | 68.681 | — |
| Loire-Inférieure. . . . . | 35.802 | — |
| Gironde. . . . . | 34.487 | — |
| Loiret. . . . . | 27.804 | — |
| Gers. . . . . | 20.998 | — |
| Loir-et-Cher. . . . . | 20.345 | — |

Au demeurant, c'est peu de chose.

Dès le début, les propagandistes des nouveaux cépages leur attribuèrent des qualités propres à allècher les vignerons et les pourvurent de noms suggestifs : qui ne connaît l'histoire du *Clinton, alias King, alias plant Pouzin, alias plant des Carmes ; c'est qu'il s'agissait d'en vendre les sarments.*

A l'imitation de ce qui se passait pour les porte-greffes, on fit ensuite des cépages nouveaux par le croisement des espèces américaines sauvages et cultivées et de leurs hybrides avec des cépages français. De l'origine jusqu'à nos jours, les hybrideurs ont vendu leur « production » annuelle ; cela peut être dit parce que cela est ; il n'y a pas à tenir rigueur aux vendeurs d'agir ainsi : c'est leur droit de pépiniéristes.

Cette particularité eut une influence très grande sur la suite des événements, et elle motiva probablement l'attitude très réservée prise par certains, attitude qui fut celle de mes prédécesseurs. Elle devait avoir une portée considérable en rejetant d'une part les obtenteurs d'hybrides et ceux qui les cultivent dans l'opposition à l'égard de ce que l'on appela, de bonne heure et fort péjorativement, la viticulture « officielle », et en maintenant, d'autre part, les techniciens à l'écart de l'étude théorique des questions de génétique. Ses conséquences furent donc importantes ; il n'est cependant ni juste ni généreux d'en attribuer la responsabilité soit aux hybrideurs soucieux de tirer parti de leur travail, soit aux techniciens également préoccupés de ne pas offrir de prise à la critique : le tour que prirent les choses tient bien plus aux circonstances qu'aux hommes.

Mais cette opposition restait un fait. Elle rassembla les faiseurs de thèses hardies et difficilement admissibles : qui ne se souvient des discussions qui opposèrent, il y a un demi-siècle, mon regretté maître L. Ravaz et les tenants de l'influence réciproque du sujet et du greffon ; L. Ravaz avait raison ; il a encore raison. Il n'est guère douteux qu'hybrideurs et techniciens se trouvèrent éloignés les uns des autres par ce fait même ; et les premiers, attirés peut-être malgré eux par des sujets aussi singuliers que peut l'être la radiesthésie, ne restent-ils pas les champions de thèses aussi désuètes que celle qui est citée plus haut ? Ce n'est peut-être là qu'une attitude simplement dictée par le refus d'adopter les explications classiques. Mais cela peut aussi passer pour un aveu.

Pareil antagonisme ne fut pas favorable au pays ; les promoteurs du mouvement manquèrent de l'appui que pouvaient leur apporter certains spécialistes ; ils ne purent enrichir les connaissances et, bien que procédant pour leurs besoins à de très nombreux semis, il ne se dégagea de leurs efforts ni une doctrine scientifique, ni les bases de travaux futurs. Il aurait pu en être autrement et nous pourrions être aujourd'hui plus avancés.

*
**

Je crois que la réserve de certains techniciens, fondée pour une part sur les conditions de commercialisation des nouveaux hybrides et sur l'opposition agressive de leurs obtenteurs, n'était d'ailleurs pas sans avoir d'autres motifs bien différents et au moins aussi puissants. Au début de la seconde moitié du XIXme siècle, de nombreux auteurs avaient décrit le mode de conduite de la vigne et l'encépagement des vignobles français tels que les avait modelés l'empirisme. Ce fut un jeu passionnant de rechercher patiemment la justification des pratiques culturales, de les relier par des idées générales et de bâtir une doctrine dans laquelle on puisait les explications ; ce qui, pour des esprits superficiels et vains n'était que routine s'éclairait pour les initiés au point de devenir l'empirisme, le juste terme des expériences poursuivies par des générations successives.

Un des éléments essentiels de cet édifice était et reste le cépage qui définit le type de vin produit. Les obtenteurs et les cultivateurs d'hybrides ne pouvaient voir les choses de la même manière parce que leurs efforts tendaient, précisément, à modifier l'encépagement ; et ils rassemblèrent autour d'eux beaucoup de ceux pour qui, faute peut-être de bases suffisantes, les faits viticoles n'étaient pas compréhensibles. Un changement de cépage exigeant un bouleversement du mode de conduite et une sorte de marche vers l'inconnu ne pouvait être envisagé qu'avec une extrême lenteur, à la suite d'une expérimentation très délicate ; c'était là l'opinion de ceux qui avaient acquis, par l'observation, l'expérimentation et le raisonnement, la certitude que les résultats obtenus par l'empirisme ne pouvaient que très difficilement être dépassés ; ils avaient aussi constaté que toutes les modifications introduites, au XIXme siècle et depuis, dans le mode de conduite et l'encépagement avaient à peu près immanquablement entraîné une diminution de la qualité des produits ; aucun d'eux ne pouvait raisonnablement s'associer à une propagande qui proposait de modifier *sans expérimentation préalable* le cadre qu'avait fixé l'empirisme, sans accepter de contribuer à une décadence de la production, qui n'avait certes pas besoin d'aide pour se manifester.

De plus, il y a lieu de remarquer que l'intervention de l'oïdium, du phylloxéra, du mildiou, exigea des *solutions immédiatement applicables* ; les exploitants, pas plus que la nation, ne pouvaient s'accommoder de solutions valables seulement pour un avenir lointain et qui n'étaient que des solutions incomplètes.

*
**

J'ai essayé de montrer quelques données psychologiques du problème des producteurs-directs qui n'est, à vrai dire, qu'un des aspects de l'amélioration de la production. L'absence d'une politique déterminée a été certainement l'origine de difficultés qu'il faudra résoudre un jour ou l'autre.

Il ne me paraît pas inutile de procéder à un nouvel examen de l'ensemble de cette question pour en dégager une doctrine et proposer une action.

## I. — La place actuelle des producteurs-directs

27 hybrideurs au moins ont obtenu des producteurs-directs cultivés ou mis en collection en France.

Le nombre des hybrides qui ont fait l'objet d'une description, d'un commentaire ou seulement d'une mention atteint près de 2.000.

Le nombre de ceux qui ont été cultivés et qui restent dans les vignobles en parcelles homogènes ou en souches isolées identifiées ou non ne doit pas être éloigné de 200.

*En 1929* (statistique agricole, résultats généraux de l'enquête de 1929) on relevait les chiffres suivants :

| | |
|---|---|
| Superficie des vignes en production (Métropole). | 1.485.677 ha |
| Superficie des vignes en producteurs-directs. . | 216.197 ha |
| Production totale (Métropole). . . . . | 63.814.851 hl |
| Production des producteurs-directs. . . . . | 8.486.347 hl |

soit, en hybrides, *14,5 pour 100* de superficie et *13,5 pour 100* du volume. Depuis, je ne dispose que de renseignements de moindre valeur qui indiquent cependant une extension de la superficie plantée en producteurs-directs.

Ces derniers sont surtout établis dans les départements suivants (1929) :

| | |
|---|---|
| Dordogne. . . . . | 15.520 ha |
| Loire-Inférieure. . . . . | 12.071 — |
| Vendée. . . . . | 11.633 — |
| Lot-et-Garonne. . . . . | 9.828 — |
| Vienne. . . . . | 9.689 — |
| Isère. . . . . | 8.954 — |
| Maine-et-Loire. . . . . | 8.785 — |
| Drôme. . . . . | 8.583 — |
| Gers. . . . . | 6.988 — |
| Ardèche. . . . . | 6.845 — |
| Landes. . . . . | 5.887 — |
| Loiret. . . . . | 5.465 — |
| Haute-Garonne. . . . . | 5.384 — |
| etc... | |

Les hybrides occupaient alors dans les départements désignés une fraction de la superficie cultivée en vigne :

*Supérieure à 75 pour 100 :* Haute-Saône, Haute-Vienne, Vosges, Haute-Loire et quelques départements voisins de la limite nord de la culture. Les Ardennes, l'Eure, le Morbihan ne cultivaient que des hybrides.

*Supérieure à 50 pour 100 :* Corrèze, Doubs, Drôme, Isère, Loiret, Haute-Marne, Meuse, Seine-et-Marne, Seine-et-Oise, Deux-Sèvres, Vendée.

*Supérieure à 30 pour 100 :* Ain, Ardèche, Dordogne, Indre, Jura, Landes, Loire-Inférieure, Moselle, Vienne, Yonne.

*Supérieure à 10 pour 100 :* Basses-Alpes, Hautes-Alpes, Ariège, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Cher, Eure-et-Loir, Lot, Lot-et-Garonne, Puy-de-Dôme, Hautes-Pyrénées, Bas-Rhin, Saône-et-Loire, Côte-d'Or, Haute-Garonne, Gers, Charente, Charente-Maritime, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire, Lozère, Nièvre, Basses-Pyrénées, Haut-Rhin, Rhône, Sarthe, Savoie, Haute-Savoie, Tarn.

*Inférieure à 10 pour 100 :* Aisne, Allier, Aube, Tarn-et-Garonne, Var, Vaucluse, Gard, Gironde.

*Inférieure à 1 pour 100 :* Aude, Corse, Hérault, Pyrénées-Orientales.

Telle était, dans la production métropolitaine, la place des hybrides en 1929, il y a dix-huit ans ; cette place s'est accrue depuis de la moitié au moins, et il est probable que la superficie cultivée actuellement en cépages hybrides, interdits ou non, dépasse 300.000 hectares, soit 20 pour 100 de la superficie déclarée, et qu'elle pourrait normalement donner environ 20 pour 100 des possibilités totales de production.

*La production des bois et des plants* de producteurs-directs occupe 839 pépiniéristes, soit près de 20 pour 100 du nombre total des pépiniéristes officiellement connus.

*(à suivre)* J. Branas.

# A PROPOS DE LA LUTTE CONTRE LE PALUDISME

C'est désormais une notion classique que la malaria est due au développement chez l'homme d'un hématozoaire qui lui est transmis par quelque moustique du genre Anophèles.

Endémie grave sévissant dans les pays tropicaux et subtropicaux, ainsi que dans le bassin méditerranéen, le paludisme est une des causes les plus importantes de morbidité générale dans tous les territoires de l'Union Française ; c'est ainsi que les plus récentes statistiques rapportées par Vaucel mentionnaient 1.300.000 consultants annuels en Indo-Chine, 795.000 à Madagascar, 325.000 en A. O. F., 70.000 en A. E. F., 50.000 au Cameroun. Les Antilles, la Guyane, l'Afrique du Nord comptent également un grand nombre de fébricitants porteurs d'hématozoaires.

Devant un semblable péril, d'énergiques mesures ont été prises dans toutes les parties du monde pour lutter contre le fléau. Une enquête épidémiologique très poussée se propose toujours de faire le diagnostic des paludéens en recherchant dans leur sang les hématozoaires ou en pratiquant chez de vieux chroniques la sérofloculation préconisée dès 1927 par Henry, de Constantine. Il faut au surplus déterminer chez les réservoirs de virus humains porteurs du parasite des indices par examen du sang ou après palpation des rates. Enfin, étudier dans la nature le comportement et le parasitisme des moustiques transmetteurs.

Ce n'est qu'en possession de tels éléments qu'on pourra établir une utile prophylaxie.

Cette prophylaxie consiste d'abord à lutter contre les réservoirs de virus humains, ensuite à organiser rationnellement la lutte contre les moustiques.

Pour atteindre le premier objectif, on préconisait naguère l'emploi régulier et quotidien de quinine préventive (0 gr. 20 à 0 gr. 10 par jour), emploi contrôlé par des agents quinisateurs. Cette méthode est trop connue de nos lecteurs des pays impaludés pour que nous insistions davantage : elle fut limitée par le prix de revient élevé de la quinine plus ou moins monopolisée en Insulinde et les difficultés de se procurer le précieux alcaloïde, surtout pendant toute la période des opérations militaires en Extrême-Orient. Il faut noter que des efforts ont été faits

pour intensifier la culture du quinquina dans la France d'outre-mer. Malgré ce, il est démontré à l'heure actuelle qu'on obtient de meilleurs résultats en utilisant des composés synthétiques, véritables médications « totales » du paludisme qui associent des agents actifs sur les diverses phases d'évolution de l'hématozoaire. Ainsi en est de la Prémaline Spécia : en prophylaxie collective, on préconise les comprimés de Prémaline une fois tous les dix jours, puis une fois tous les quinze jours avant la période épidémique ; trois fois de suite à deux jours d'intervalle, puis rythme hebdomadaire décadaire, et bi-mensuel en pleine épidémie. Grâce à des initiatives récentes du Ministère de la France d'Outre-mer, on a pu intensifier récemment la lutte antipaludique par l'utilisation de ces composés synthétiques. Au surplus, la Nivaquine, actuellement expérimentée, permet aussi d'envisager son emploi à titre préventif, à moins que des composés identiques à ceux très nombreux qui ont été essayés en Amérique (Paludrine et Mépacrine, etc...) aient prochainement droit de cité dans l'industrie pharmaceutique française.

La lutte contre les moustiques intéresse peut-être plus spécialement les agronomes pour que nous en rappelions ici les grandes lignes d'exécution. Il faut successivement envisager :

1° Des *procédés de protection* contre les Anophèles adultes par le choix des habitations loin de leurs gîtes ruraux habituels et hors d'une certaine altitude qui leur reste défavorable ; par l'utilisation de grillages métalliques aux habitations et des divers types de moustiquaires fixes ou portatives. Il est courant de préconiser aussi depuis quelque temps les substances dites « répulsifs » qui appartiennent au groupe des plastifiants de la cellulose et sont à peu près sans odeur ; le Phtalate diméthylique est le plus employé ; en badigeonnage, il protège des piqûres pendant un jour environ ; d'autres de ces substances sont encore à l'étude : dixanthogène, etc...

A la suite du professeur Roubaud, de l'Institut Pasteur, et des travaux de Legendre, on a noté la tendance qu'ont les Anophèles dans certaines conditions à piquer les animaux domestiques plutôt que l'homme, à être comme l'on dit plus zoophiles qu'anthropophiles. Il paraît donc logique, par une utilisation convenable de la stabulation des animaux, non seulement d'éviter que les Anophèles s'attaquent à l'homme, mais de créer des races définitivement zoophiles : l'idéal poursuivi serait donc par cette méthode singulière de créer un « anophélisme sans paludisme ».

Il est d'ailleurs normal en pareille matière de noter la précellance des moyens biologiques de lutte en soulignant l'intérêt qu'il y aurait à adopter dans chaque région des méthodes applicables à telle variété d'Anophèle en cause et à son mode de vie dans la nature par des modifications de gîtes qui ne peuvent évidemment être élaborées que par des spécialistes en possession de toutes les données du problème.

2° Les *mesures offensives* prises contre les moustiques comportent des « opérations aériennes » et des « opérations aquatiques ». La guerre dans les airs est dirigée contre les adultes. Divers moyens mécaniques, chasse, pièges, agitation de l'air par des pankas, ont été tour à tour préconisés, mais ce sont là des méthodes mineures très dépassées à l'heure actuelle par l'efficacité des moyens chimiques et biologiques.

Après les fumigations et pulvérisations aromatiques diverses souvent peu efficaces, on a préconisé plus récemment l'usage du D. D. T., insecticide bien connu des agriculteurs, appliqué à l'intérieur des locaux en solution huileuse dans le Kérozène ou huile de sapin.

Parmi les moyens biologiques, la protection des animaux prédateurs de moucherons compte depuis quelque temps à son actif l'utilisation des chauves-souris ; on estime que chacun de ces mammifères détruit chaque jour une cinquantaine de moustiques. On a donc construit en Amérique des sortes de tours en bois de 4 mètres de côté à la base, 2 mètres au sommet et 6 mètres de hauteur, dont le plancher de base est mobile sur charnières et permet la récolte du guano. Dans des abris de ce genre peuvent vivre 500.000 chauves-souris, fournissant chaque année une vingtaine de tonnes de guano. Protégeons donc les chauves-souris et quand à la tombée du jour, de leur vol lourd et pourtant si adroit, elles fréquentent l'abord de nos demeures, accueillons-les comme des amies et de précieux auxiliaires. Défendons-nous de cette répulsion injustifiée pour ces curieux être ailés, comme de celle que nous avons pour les araignées et les crapauds, autres utiles créatures. Celles-là, infatigables chasseresses de moucherons, ceux-ci, comme nous le verrons plus loin, voraces prédateurs de larves.

On a chiffré recemment par 100.000.000 de dollars le tribut payé chaque année par les Etats-Unis à la malaria. On comprend dès lors, dans tous les pays impaludé, l'utilité d'une lutte bien organisée, même aux dépends d'entreprises quelquefois dispendieuses.

Aussi bien, c'est la guerre contre les larves dans leurs gîtes aquatiques ruraux qui constitue le plus puissant ensemble des moyens pour éradiquer le paludisme d'un territoire contaminé. Nous disposons pratiquement dans cette lutte antilarvaire de petits moyens utilisables par les particuliers ou les collectivités réduites et complètant de grandes mesures solidaires de la mise en valeur des territoires endémiques.

Les assèchements, désherbages, drainages, focardement, curage des cannaux, de même que la mise en culture d'arbres constituant pour le sol de véritables drains verticaux, tels les eucalyptus et les pins, constituent les mesures les plus efficaces parmi celles qui sont employées sur une vaste échelle par les Pouvoirs publics.

Mais il faut que chacun complète pour son compte les données de ce plan d'ensemble par toute une série de moyens. Les points d'eau inutiles seront détruits, colmatés ou mis en culture ; les points d'eau utiles pour l'agriculture et les besoins domestiques seront protégés par des grillages ; enfin on préconisera l'utilisation des cannaux d'arrosage en installant un système double mis en service d'une manière alternante, chaque système de cannaux étant utilisé pendant une période inférieure (quinze jours par exemple) à la durée de l'évolution larvaire totale des Anophèles.

C'est là le procédé de « rotation » des frères Sergent, de l'Institut Pasteur d'Alger, procédé bien connu en Afrique du Nord, faisant partie d'ailleurs d'un plan général d'assainissement agricole ayant pour but, comme l'écrivent ces auteurs, « d'évacuer les eaux inutiles, de faire courir les eaux immobiles, de faire travailler les paresseuses, enfin d'humaniser la surface du sol ».

Les moyens chimiques de lutte anti-larvaire utilisaient il y a quelque

temps encore divers insecticides que l'on répandait à la surface des points d'eau infestés. Le pétrole, le mazout, le vert de Paris mêlé à des poussières inertes, le chlorure de lithium, ont eu tour à tour les faveurs des hygiénistes avant que le trioxyméthylène et l'hexachlorétane soient désormais utilisés.

Mais, aujourd'hui, le fameux D. D. T. l'emporte sur tous les insecticides connus jusqu'à présent ; on préconise de le répandre à l'aide de pulvérisateurs spéciaux à l'état de solution huileuse ou d'émulsions. Evidemment sur de grandes étendues on aura recours à la pulvérisation à partir d'avions volant à faible altitude ou, mieux encore, à l'emploi d'hélycoptères ou d'autogyres. On a parlé d'une intoxication possible des abeilles, voire de la diminution de l'avifaune, ce qui inviterait à faire quelques réserves sur l'emploi « larga manu » dans la nature du D. D. T. A tout prendre, et en particulier sur des territoires très impaludés, il semble que les expériences actuelles soient plus en faveur des avantages de ce puissant insecticide que de ses inconvénients.

On ne négligera pas les moyens biologiques : utilisation des plantes à végétation superficielle dont les lentilles d'eau, protection des animaux larvivores (canards, tritons) et surtout gambusias, poissons vivipares, prolifiques, résistants et de facile acclimatation. Certains batraciens et en particulier les crapauds xénopus se sont révélés d'intéressants prédateurs de larves de moucherons. On pourrait aussi songer à les utiliser dans les régions chaudes où leur introduction paraît parfaitement possible.

La lutte antipaludique a été codifiée en 1944-1945. Elle prescrit, dans tous les territoires d'endémie, des dispositifs de dépistage, de prophylaxie et de contrôle pour que soient mises à exécution des mesures logiques et coordonnées.

En bref, les agriculteurs doivent être pour eux-mêmes et pour leurs biens solidaires dans l'organisation de cette grande lutte antimalarique pour laquelle rien ne saurait être négligé. Il n'est pas question d'opposer entre eux les trois grands thèmes de défense préconisés : chimioprophylaxie, utilisation d'insecticides, mise en valeur du terrain ; ensemble, au contraire, toutes ces méthodes doivent concourrir à libérer les pays chauds de l'obsédante géhenne de la fièvre, douloureuse rançon de l'humanité dans sa conquête des terres de lumière.

Dr Hervé Harant,
Professeur à la Faculté de médecine
de Montpellier.

## LA VITICULTURE EN GRÈCE

*L'Institut agricole et industriel du raisin de Corinthe* à Pyrgos (Péloponèse), ainsi que nombre d'annexes (Stations) en Corinthie (Kokoni), en Messinie (Messini) et en Triphylie (Filiatra) dont les buts poursuivis sont les suivants :

L'amélioration de la qualité du raisin de Corinthe et de ses produits de toute nature (raisin de Corinthe en état sec, jus du raisin de Corin-

(1) Voir p. 205.

the frais, types de vins standardisés produits par le raisin de Corinthe en état frais, eau-de-vie de vin fabriquée par le raisin de Corinthe frais, marmelades, sucre de raisin de Corinthe, etc...).

L'étude des façons et méthodes de culture (différents systèmes de taille, culture mécanique pour l'abaissement des frais de culture) et l'amélioration à apporter.

L'étude des différentes maladies (insectes, champignons) qui attaquent la vigne qui produit le raisin de Corinthe, ainsi que les méthodes de lutte pouvant être employées par les producteurs.

L'étude de séchage du raisin de Corinthe au soleil, à l'ombre, par chaleur artificielle, ainsi que la désinfection du raisin de Corinthe en état sec pour le protéger contre l'infection par les insectes : Plodia, Ephestia et Orizaephilus.

Cuves de vinification en Péloponèse

La production dans ses pépinières d'arbustes fruitiers, agrumes, etc... des variétés authentiques et les meilleures pour le Péloponèse. Ces arbres seront disposés aux producteurs aux prix de revient pour répandre l'arboriculture, de même que des boutures racinées des meilleures variétés de vignes pour la table. L'arboriculture fruitière ainsi que la culture des agrumes sont, d'après les études de l'Institut, les cultures d'avenir pour le Péloponèse et le remède pour combattre le monoculture du raisin de Corinthe.

L'étude des engrais chimiques ainsi que des meilleurs types d'eux, simples et composés, pour le raisin de Corinthe et pour les autres cultures d'arbres et de raisin de table qui intéressent le producteur. Ces études sont poursuivies dans des plantations spéciales faites à l'Institut et aux annexes.

Les soins de mettre à la disposition des producteurs du raisin de Corinthe des conseils de culture, de la lutte contre les ennemis, pour la protection contre les gelées tardives.

A l'Institut de Pyrgos et dans ses trois annexes fonctionnent des stations météorologiques munies d'appareils enregistreurs pour faire des observations météorologiques agricoles et des tables de données météorologiques et des graphiques annuels. La Station d'avertissements agricoles ne fonctionne pas encore à l'Institut.

Enfin, dans les laboratoires de l'Institut, à part les recherches scientifiques, on fait aussi des analyses du sol, des produits anticryptogamiques, des eaux, des vins, des moûts, etc..., pour le compte des producteurs.

Pour arriver à ces buts, l'Institut du raisin de Corinthe dispose des plantations expérimentales de vignes et d'arbres fruitiers d'une étendue de 12 hectares, ainsi que des laboratoires d'analyses et de recherches.

Prochainement seront émis les comptes rendus des travaux de recherches et des études de l'Institut poursuivis depuis sa création sur les résultats d'une part et sur le besoin actuel de l'adaptation aux progrès réalisés et la tâche pour diminuer le prix de revient, si élevé actuellement, seront basés sur les directives futures qui devront être poursuivies par les producteurs du raisin de Corinthe.

### Etat actuel de la production

La production du raisin de Corinthe, l'exportation et les surplus pendant les dernières cinq années sont exposées dans le tableau ci-dessous (cinq années d'avant-guerre). En tonnes :

| ANNÉES DE PRODUCTION | PRODUCTION | EXPORTATION | SURPLUS |
|---|---|---|---|
| 1935-36 | 152 736 | 67.920 | 84.816 |
| 1936-37 | 123.984 | 78.844 | 45.140 |
| 1937-38 | 118 752 | 70.184 | 48 568 |
| 1938-39 | 114.240 | 78.240 | 36 000 |
| 1939-40 | 113.376 | 76.608 | 36.768 |
| Totaux | 623.088 | 371.796 | 251.292 |
| Moyenne des 5 années | 124.600 | 74.400 | 50.200 |
| Pourcentage | 100 o/o | 59,7 o/o | 40.3 o/o |

Suivant les différents pays, l'exportation du raisin de Corinthe est la suivante en tonnes :

| PAYS | 1935/36 | 1936/37 | 1937/38 | 1938/39 | 1939/40 | Moyenne de 5 ans |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Angleterre | 46.881 | 49 880 | 43 300 | 46.320 | 54 240 | 48 000 |
| Hollande | 10.200 | 8.640 | 8.016 | 9.410 | 11.185 | 9 500 |
| Allemagne | 5.184 | 13.536 | 13.100 | 15.936 | 6.864 | 10.900 |
| Amérique | 2.063 | 2.784 | 1.980 | 1 632 | 1.920 | 2.160 |
| Italie | 1 932 | 1.150 | 616 | 150 | 53 | 670 |
| Russie | » | 20 | 15 | » | » | » |
| France | 504 | 883 | 665 | 1.195 | 945 | 820 |
| Canada | 2 | 17 | 20 | 8 | 8 | 10 |
| Suède | 194 | 204 | 288 | 223 | 273 | 230 |
| Différ^ts^ pays. | 960 | 1.930 | 2.405 | 3 336 | 1.120 | 2.110 |
| Total | 67 920 | 78.844 | 70.184 | 78.240 | 76.608 | 74.400 |

Pendant la période de la guerre et l'occupation du pays, la production du raisin de Corinthe a subit des pertes incalculables à cause du

manque de quantités nécessaires de soufre et de sulfate de cuivre pour la lutte contre les ennemis des vignes.

D'autre part, la récolte a été sérieusement diminuée par le délaissement complet de la culture et l'arrachage des vignes sur une grande échelle, effectué dans le but de cultiver d'autres produits agricoles (céréales, etc...).

Une image de la situation de la production du raisin de Corinthe d'avant et après la guerre nous donne le tableau suivant :

| Années de production | Production du raisin sec en tonnes | Indice de production |
|---|---|---|
| 1935/36-1939/40..... | 124.600 | 100 p. 100 |
| 1940/41..... | 135.400 | 108 — |
| 1941/42..... | 87 700 | 70 — |
| 1942/43 ..... | 40.300 | 32 — |
| 1943/44..... | 49.400 | 39 — |
| 1944/45..... | 38.000 | 30 — |
| 1945/46..... | 38 400 | 30 — |
| Prévisions 1946/47..... | 75.500 | 60 — |

Le tableau suivant indique la surface de vignes arrachées par départements :

ÉTENDUES DE VIGNES A RAISIN SEC EN HECTARES

| Régions | Surface cult. avant guerre | Surfaces arrach. pend. l'occupation | Proportion surf. arrach. |
|---|---|---|---|
| Argolide-Corinthie... | 50 000 | 2.500 | 5 p. 100 |
| Achaie..... | 110.000 | 11.000 | 10 — |
| Elide..... | 190.000 | 47.000 | 25 — |
| Messinie..... | 190.000 | 40.000 | 21 — |
| Zante..... | 35 000 | 7.000 | 20 — |
| Céphalonie..... | 25.000 | 13.000 | 52 — |
| Totaux..... | 600.000 | 120.000 | 20 p. 100 |

**La production du raisin frais**

Cette production particulièrement intéressante, surtout pour les variétés tardives récoltées de septembre à novembre, est faite pour la vente sur les grands centres de consommation et sur les pays étrangers :

| Centres de production | Prod. en 1930 en tonnes |
|---|---|
| *En Péloponèse :* | |
| *a)* Argolide (Corinthie). . . . . | 3.840 |
| *b)* Arkadie, Elide (Patras). . . . . | 150 |
| *c)* Messenie (Kalamata). . . . . | 200 |
| *d)* Sparte. . . . . | 50 |
| *Grèce Centrale :* | |
| *a)* Attique et Beotie. . . . . | 1.750 |
| *b)* Eubée. . . . . | 2.600 |
| *c)* Messolonghi. . . . . | 600 |
| *d)* Lamia. . . . . | 120 |
| *Thessalie :* | |
| *a)* Larissa (Tyrnavos). . . . . | 674 |
| *b)* Trikkala (Ampélona). . . . . | 355 |

| | |
|---|---|
| *Epire :* | |
| Préveza et Yannina. . . . . | 1.663 |
| *Crète :* | |
| *a)* Iraklion (Rhazaki). . . . . | 8.930 |
| *b)* Lassithi (St-Nicolas). . . . . | 262 |
| *c)* La Canée. . . . . | 600 |
| *d)* Rethymno. . . . . | 200 |
| *Les îles Macédoine*. . . . . | 1.500 |
| *a)* Thessaloniki. . . . . | 412 |
| *b)* Chalkidiki. . . . . | 138 |
| *c)* Divers. . . . . | 110 |
| *d)* Edessa. . . . . | 168 |
| *Thrace*. . . . . | 1.563 |
| *Dodécanèse*. . . . . | ..... |
| | 27.882 |

En 1928, la production totale s'est élevée à 35.000 tonnes.

*Variétés cultivées pour cette production :*

En Péloponèse : le Sideritis, le Rhasaki ;
En Thessalie : le Dibibadiki, le Coucouli ;
En Crète : le Sultanina, le Fraoula, le Rhasaki ;
En Corinthie : le Rhasaki, le Sideritis, l'Aitoniki, le Fraoula, l'Avgoulato, le Rhoditis ;
En Edessa : le Naoussa.

Une Société d'exportation des raisins frais avait été créée avec la participation de la Banque agricole, de la Société des Chemins de fer helléniques pour l'exportation des raisins en Allemagne, Autriche, Suisse et Egypte.

Tous ces marchés sont fermés depuis 1939.

Actuellement, cette culture intéresse 20.000 familles qui cultivent 200.000 stremmas environ.

Ajoutons que le prix du raisin frais est toujours plus intéressant pour les cultivateurs que le prix du raisin sec (trois fois plus).

### La production du vin en Grèce

Elle est très ancienne et est pratiquée dans toute la Grèce, surtout pour la consommation nationale.

Les Grecs aiment le vin résiné obtenu en additionnant le moût de 2 pour 100 de résine de pin. Ce vin a un goût très spécial que, personnellement, nous n'avons pas apprécié.

Cependant, en Péloponèse et en Crète, à l'île de Samos et dans l'Eubée, on fabrique des vins fins, très alcoolisés (15 à 16 degrés), francs de goût et recherchés pour l'exportation, et notamment en France, où ils servent à faire des coupages.

En 1938, la production s'est élevée à 4.635.571 hectos de moût.

*Principaux centres de production :*

Attique et Béotie : vin blanc résiné et non résiné.
Crète : vin de Kyssamos à la Canée et de Candie en Arcadie.

Ile de Santorini, Chalkis, Patras : vin de la Société Klaos.

Ile de Zante : vin Verdéa, obtenu avec la variété Goustoulidi.

Ile de Cephalonie : vins de Mavrodaphni et de Rhombola (obtenus avec le Goustoulidi).

Naoussa, Messénikola, Péloponèse : vin de Mantinia (Tripoli).

Samos : vin musqué (Muscat).

Des vins de liqueur et des vins doux spéciaux grecs sont très recherchés.

La production varie de 15 à 40 hectolitres à l'hectare, et le vin se vend actuellement de 200 à 500 Drs. l'oke ; les vins fins en bouteilles 1.500 Drs. la bouteille et les Cognacs 8.000 Drs. l'oke, c'est-à-dire quatre fois moins cher qu'en France.

*(à suivre)*

N. Roy, D. S. A.
Membre de la mission F.A.O. en Grèce.

# LES POSSIBILITÉS DE CULTURE DU RIZ EN FRANCE

(SUITE)

## *LES TRAITEMENTS DU RIZ PADDY*

### A. — Traitements à la culture ou au silo. Séchage et triage.

Le riz fauché doit rester sur le terrain suffisamment longtemps et être mis en meule seulement lorsqu'il est sec. Sans cette précaution, la meule ne tarderait pas à s'échauffer. Pour que les gerbes sèchent le plus rapidement possible, on les met en petits tas (moyettes) le grain en haut. Même dans les cas les plus favorables, le grain, après battage, contient une humidité d'absorption qu'il convient d'éliminer si l'on veut avoir un grain de parfaite conservation et en état de subir les traitements ultérieurs.

Après dessiccation sur le terrain, les riz peuvent contenir 15 à 300% d'eau, 23/23 % dans la généralité des cas. On doit ramener ce pourcentage à 13/15 %. Il ne faut pas descendre au-dessous de ces chiffres, car les grains seraient trop secs pour le décorticage, ils se briseraient.

Le séchage du riz Paddy se fait en Italie soit à la ferme, soit à la coopérative de stockage ou à l'usine.

Les divers types de séchoirs peuvent se ramener à deux types principaux :

le séchoir horizontal,
le séchoir vertical.

Le séchoir horizontal est surtout utilisé par la petite et moyenne propriété. Monté sur roues, il peut être rapidement déplacé et servir ainsi à plusieurs exploitations.

Ce séchoir est formé d'une série de plans superposés dont le nombre et la surface varient avec les capacités des appareils. Un petit séchoir de quatre plans de 10 m² chacun permet de sécher 200 kilos de riz à l'heure.

Les plans sont formés d'une série de lames de 20 centimètres environ de largeur et dont la longueur égale la largeur du séchoir. Ces lames oscillent dans le sens de la longueur autour d'un axe. Un seul levier permet de commander toutes les lames d'un même plan. Le riz est étendu

sur les lames horizontales ; en manœuvrant le levier, on met les lames verticales, le riz passe par gravité sur le plan suivant et ainsi de suite jusqu'au dernier plan d'où il sort suffisamment sec.

Le courant d'air chaud suit le sens inverse des grains : il entre dans l'appareil en chauffant d'abord le plan inférieur et s'échappe du plan supérieur en entraînant la vapeur d'eau. L'air chaud est envoyé dans l'appareil par un ventilateur à basse pression et de grand débit. Le combustible employé est un mélange de coke et de charbon, quelquefois le bois.

Il existe encore en Italie des séchoirs horizontaux de grande capacité, ayant sept et huit plans, mais ils sont de plus en plus abandonnés pour laisser la place aux séchoirs verticaux.

Le séchoir vertical a un avantage important sur le précédent : il est complètement automatique. Un seul homme qui surveille le foyer suffit pour faire fonctionner le séchoir en entier quelle que soit sa capacité.

Il est formé essentiellement d'un élément en tôle de 5 mètres de hauteur, scindé en trois compartiments, suivant la longueur (1 m. 50), formés par des cloisonnements de toile métallique qui laissent passer l'air, mais ne laissent pas passer le grain.

Chaque compartiment mesure 25 centimètres de largeur, les côtés sont en tôle. L'air chaud arrive dans le compartiment du milieu, le riz remplit les compartiments extérieurs de telle façon que l'air chaud, pour s'échapper, est obligé de traverser la couche de riz de 25 centimètres d'épaisseur.

Le séchoir comprend au moins deux éléments, généralement quatre. Le riz arrive dans la partie supérieure de l'élément ; il est repris à sa partie inférieure par un élévateur qui l'introduit dans le deuxième élément et ainsi de suite. Il sort suffisamment sec du quatrième élément.

Des séchoirs verticaux plus perfectionnés utilisent plus rationnellement les courants d'air chaud, augmentant les rendements et desséchant plus uniformément le grain. Le courant d'air chaud est inversé à la moitié du parcours, de telle sorte que le compartiment contenant le riz reçoit l'air chaud sur une face sur une première moitié de son parcours, puis sur l'autre face durant la deuxième moitié. C'est le système le plus employé à l'heure actuelle en Italie ; c'est celui qui doit être adopté en France.

Le chauffage dans tous les cas peut se faire soit en utilisant directement les gaz de la combustion additionnés d'air, soit en réchauffant l'air de séchage sur un foyer. La première solution est à préconiser si l'on emploie un combustible qui ne contient pas d'impuretés et ne fume pas, tel que le coke et le bois de bonne qualité. La deuxième solution est préférable si l'on doit employer des charbons flambants, croûtes de lignite ou même le mazout.

Le ventilateur et la source de chaleur doivent être réglés de façon à ce que la température à l'entrée du séchoir ne dépasse pas 35°. Cette température est un maximum et ne doit pas être dépassée, surtout si l'on veut utiliser le grain pour la semence.

Pour abaisser la teneur en eau de 100 kilos de riz de 22 à 13 %, il faut environ 2 kgr. 1/2 de charbon (mélange charbon-coke). A toutes fins utiles, nous indiquons le coût de quelques-uns de ces appareils, en Italie, au mois de novembre 1946 :

La Société Cattanéo et fils, de Pavie, livrait alors des petits séchoirs horizontaux, mobiles, permettant de sécher 200 kilos à l'heure, pour 200.000 lires.

Ainsi que des séchoirs verticaux fixes, débitant une tonne 500 à l'heure, pour 1.000.000 de lires, et un modèle plus petit, débitant une tonne à l'heure, pour 600.000 lires.

Ces appareils livrés avec le ventilateur, mais sans le moteur.

A ces séchoirs s'adaptent des trieuses qui sont indispensables si l'on veut livrer un produit correct ; elles éliminent : pailles, grains vides, grains verts, etc...

Toujours à la même époque, une trieuse pouvant s'adapter à un séchoir vertical de une tonne 500 heure coûtait 50.000 lires.

C'est donc en définitive ce produit séché et nettoyé qui est vendu sous la dénomination de « riz Paddy ». Nous insistons sur ce point, car il faut que nous fassions de même en France si nous voulons encourager à bien livrer et à éviter, comme nous le voyons actuellement, les pertes dues aux échauffements de riz entrés aux silos sans avoir préalablement été séchés.

Nous disons bien que le fait d'exiger une livraison correcte est un encouragement pour les riziculteurs sérieux ; en effet, ces deux dernières années, les riz livrés ont été très irréguliers, l'humidité pouvant varier de 15 à 30 %. Ces deux riz ont été payés sur les mêmes bases, alors que l'un valait 15 à 20 % de plus que l'autre.

Il nous semble donc nécessaire que, dès l'année prochaine, une mesure soit prise pour que les riz soient payés en tenant compte du pourcentage de l'humidité.

Le contrôle de cette humidité est très facile à faire avec l'appareil qui est utilisé en Italie. Ce doseur d'humidité, fabriqué par le constructeur Sala, à Milan, d'un prix accessible (7.000 lires en novembre 1946) permet d'effectuer une opération en trois minutes. Une quantité déterminée de grains (50 grammes) est humectée d'huile et chauffée électriquement, une éprouvette permet de recueillir l'eau et de déterminer la teneur pour cent du grain essayé. Tous les organismes qui achètent et stockent les riz doivent posséder l'année prochaine cet appareil.

### B. — Les traitements à l'usine. — Le décorticage.

1° *Procédé ordinaire.* — A quelques modifications de détail près, les usines de traitement des riz Paddy sont équipées en Italie comme en France ; nous dirons donc très peu de choses à ce sujet. Nous nous étendrons plus sur le nouveau traitement du riz à la vapeur pratiqué en Amérique et en Italie.

Le processus classique du traitement du riz comprend successivement :

*a)* le décorticage en meules horizontales (caoutchouc et pierre) ;

*b)* le calibrage par poids spécifique et rejet des mauvais grains ainsi que des grains non décortiqués, qui vont vers un décortiqueur supplémentaire ;

*c)* la séparation des grains des balles (paille qui entoure le grain). A noter que les balles sont utilisées en Italie comme combustible. Elles n'ont aucune valeur alimentaire ; elles ne se digèrent d'ailleurs pas et peuvent susciter des accidents dans le tube digestif, particulièrement chez les chevaux ;

*d)* le blanchîment dans des meules coniques avec garniture en caoutchouc, où le riz est dépouillé de sa cuticule périphérique. C'est d'ailleurs dans cette cuticule que sont contenues les vitamines, les graisses, les sels minéraux, le phosphore, etc... Aussi les farines issues de cette opération ont-elle une très haute valeur alimentaire et donnent d'excellents résultats pour l'engraissement du bétail, alors que le riz blanc qui sort de l'appareil a perdu ses principales qualités alimentaires.

Le rendement en riz blanc varie non seulement d'une variété à l'autre, mais encore, pour une même variété, selon la qualité des terres, le milieu, etc... Aussi les Italiens tiennent compte dans leurs achats du rendement du grain.

A cet effet, ils ont un appareil de laboratoire qui permet de déterminer en cinq minutes le pourcentage de riz blanc du riz à essayer. On opère sur 100 grammes ; le grain subit les mêmes opérations que dans la pratique. Cet appareil est construit par Guidetti Artioli, constructeur à Vercelli. Il coûtait 50.000 lires en novembre 1946.

Parfois le riz blanc est traité soit avec des huiles (vaseline ou lin), soit avec du talc, du glucose, pour lui donner un brillant, inutile d'ailleurs, mais qui en augmente la valeur commerciale.

2° *Le riz intégral*. — Nous avons dit que le riz blanc, par la suite des différents traitements qu'il avait subi, avait perdu les meilleures de ses qualités alimentaires. Ce paradoxe n'a échappé à personne et depuis on cherche à y remédier.

On s'est rendu compte que le riz Paddy, quand il est traité par la vapeur et à l'eau chaude avant d'être décortiqué, avait des qualités thérapeutiques que ne possédait pas le riz blanc. De nombreuses expériences prouvèrent que le beri-beri pouvait être prévenu ou combattu en substituant au riz blanc le riz ainsi traité.

En Extrême-Orient, le procédé consistait à faire tremper le riz dans l'eau, puis à le traiter par un courant de vapeur jusqu'à ce que les glumelles s'ouvrent, puis à le sécher au soleil et le décortiquer.

Roger Auriol s'est préoccupé de la question en 1937. « Le riz étuvé, sa préparation industrielle et ses sous-produits ». *Archives de la riziculture et feuille mensuelle de renseignements*. Office Indo-Chinois du riz, à Saïgon.

Ce procédé a été repris et perfectionné par les Américains d'abord, les Italiens ensuite, à telle enseigne qu'actuellement plus du cinquième de la production mondiale est consommé après application de ce procédé, et la progression s'accentuera rapidement quand les procédés actuels seront parfaitement mis au point.

Dans le Texas, une usine fabrique 100 tonnes par jour de riz « conversion » ; d'autres usines doivent être mises en fonctionnement en Arkansas et en Louisiane. Une étude récente de M. C. Kik, spécialiste de la chimie du riz à l'Université dArkansas, sur « Le perfectionnement du procédé par boiling » fait une mise au point précise de la question, mettant en lumière l'enrichissement du riz traité en vitamines $B_1$, $B_2$ et P.P. La description qu'il donne du procédé de fabrication du riz « conversion » diffère très peu de celle que nous allons résumer pour le riz « Avorio ». Les grains obtenus sont translucides, jaunâtres, par contre, ils ne s'amalgament pas entre eux à la cuisson et ils se conservent beaucoup mieux.

Il est évident que, comme le fait remarquer M. C. Kik, la durée des opérations en milieu aqueux, la quantité d'eau mise en œuvre, les changements plus ou moins répétés des bains sont autant de facteurs qui influent sur le pourcentage de vitamines qui passent dans le grain, ces vitamines étant très solubles dans l'eau. Si l'eau est en excès, ou si l'eau est changée au cours du bain, les vitamines partiront avec l'eau et le but ne sera pas atteint. Le processus du traitement à la vapeur sous pression, les températures de ce traitement ont aussi leur importance.

*Le riz « Avorio »*. — Comme son nom l'indique est couleur ivoire. A la cuisson, il devient aussi blanc que le riz blanc et il ne s'amalgame pas. Ce riz, bien qu'ivoire, est beaucoup plus clair que le riz « conversion ».

Le traitement consiste essentiellement :

1° en un triage et nettoyage du grain ;

2° en un bain dans l'eau chaude de 40 à 60° durant une heure trente qui dilate les glumelles, favorisant ainsi l'opération suivante ;

3° en un traitement à l'autoclave avec saturation de vapeurs sous pression à 110/115°. C'est surtout dans la température de cette opération que réside la différence avec le procédé américain, le procédé « conversion » agissant à plus haute température ;

4° en un premier séchage rapide dans un séchoir à secousses ;

5° en un séchage plus lent dans un séchoir vertical avec arrêt de vingt-quatre heures dans l'opération, arrêt indispensable, après quoi, il est traité par la méthode ordinaire : décorticage et blanchîment.

Les températures et les durées que nous indiquons ne doivent être considérées que comme un ordre de grandeur ; elles varient avec le riz à traiter et la destination : consommation familiale, exportation, conservation spéciale, utilisation pour la troupe, etc... Ce sont d'ailleurs là autant de secrets de fabrications.

En ce qui nous concerne, l'intérêt capital de ce procédé n'est pas tant dans l'obtention d'un produit riche en vitamines, ce point de vue, certes, n'étant point négligeable, mais il réside surtout en la possibilité d'obtenir des rendements en riz à consommer très supérieurs par rapport aux méthodes ordinaires.

En effet, les rendements du Razza 77, par exemple, sont :
avec la méthode ordinaire :

51 % de riz blanc ;
18 % de brisures ;

avec le procédé Avorio :

67 % de riz blanc ;
4 % de brisures ;

soit 16 % de plus de produit consommable. C'est appréciable.

### C. — Valeur comparative des riz.

Nous avons dit, dans notre précédente note, qu'il y avait de nombreuses variétés de riz, de valeur variable, au point de vue culinaire, les meilleurs riz étant les grains gros et longs tels que le « Senatore Novelli ».

Il nous paraît donc utile de mentionner ici la classification adoptée en Italie pour les variétés cultivées dans la Péninsule :

Riz communs : sont compris sous cette dénomination : le Balilla, l'Américano, l'Originario, etc...
Riz commun supérieur : l'Albano.
Riz demi-fins : Agostano, Maratelli, Allorio.
Fin : Razza 77.
Fin supérieur : Senatore Novelli.

Les prix varient pratiquement du simple au double entre la qualité inférieure et la qualité supérieure. Différenciation devra donc être faite l'année prochaine entre les qualités que l'on mettra sur le marché, si toutefois nous obtenons les semences de ces différentes qualités.

Ainsi donc, pour nous résumer, en Italie, trois facteurs interviennent pour déterminer le prix du riz Paddy :

1° teneur en humidité ;
2° pourcentage de riz blanc dans le riz Paddy ;
3° variété.

Exemple à suivre si nous voulons arriver à inciter les riziculteurs à faire bien et bon. Et c'est là le rôle et le devoir des organisations qui achètent le riz Paddy, en l'espèce, à l'heure actuelle : les Coopératives de stockage régionales ; elles doivent rapidement installer : séchoirs, trieuses, appareils de contrôle, et créer des techniciens du riz.

Un homme l'avait bien compris, c'est notre ami regretté Victor Joly, président de la Fédération des Coopératives des Bouches-du-Rhône, président du Comité des céréales, que la mort vient brutalement de nous ravir. Il avait foi en l'avenir de la riziculture et il avait compris qu'il n'y avait pas une minute à perdre ; il allait réaliser dans le sens que nous avons indiqué l'aménagement des coopératives.

Souhaitons que ses successeurs en comprennent comme lui la nécessité et réalisent ses projets.

R. Gouvernet,
Ingénieur agricole.

## BIBLIOGRAPHIE

A. Coupin, Ingénieur agronome, 6, avenue Roustan, Tunis. — **Comment reconstituer le vignoble en Tunisie.**

M. A. Coupin, directeur du Groupement obligatoire des viticulteurs et producteurs de fruits, publie sous le titre précité un ouvrage de 130 pages, au cours desquelles l'auteur précise les conditions d'établissement du nouveau vignoble sur plants américains.

Choix du terrain, défoncement, encépagement, plantation, greffage, soins culturaux... Rien n'est omis dans cette étude remarquable que nous recommandons à nos abonnés tunisiens.

E. D.

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

## Mois de janvier 1947

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de janvier | Total | Mois de janvier | Total | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 1 | Ain | 1.566 | 8.029 | 11.708 | 54.146 | 22.978 |
| 2 | Aisne | 66 | 1.436 | 13.389 | 55.822 | 35.848 |
| 3 | Allier | 942 | 3 545 | 19.593 | 70.360 | 32.887 |
| 4 | Alpes (Basses-) | 704 | 1.475 | 3.074 | 9.502 | 2.964 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 124 | 981 | 3.420 | 11.022 | 8.700 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 65 | 434 | 15.525 | 54.383 | 16.514 |
| 7 | Ardèche | 18.484 | 49.340 | 8.206 | 46.599 | 32.567 |
| 8 | Ardennes | » | » | 7.334 | 33.884 | 10.558 |
| 9 | Ariège | 774 | 1.384 | 3.408 | 33.878 | 5.284 |
| 10 | Aube | 88 | 1.976 | 11.731 | 45.556 | 36.354 |
| 11 | Aude | 281.149 | 1.050.798 | 40.250 | 138.487 | 190.964 |
| 12 | Aveyron | 1.092 | 2.390 | 12.092 | 58.736 | 16.247 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 51.586 | 251.703 | 52.656 | 209.886 | 124.754 |
| 14 | Calvados | » | » | 23.957 | 76.101 | 21.996 |
| 15 | Cantal | » | 19 | 8.380 | 38.407 | 11.820 |
| 16 | Charente | 63.923 | 102.584 | 10.749 | 49.098 | 11.660 |
| 17 | Charente-Inférieure | 85.173 | 164.703 | 15.163 | 65.566 | 17.440 |
| 18 | Cher | 367 | 3.707 | 7.560 | 42.419 | 18.484 |
| 19 | Corrèze | 20 | 247 | 8.217 | 40.549 | 17.584 |
| 20 | Côte-d'Or | 2.032 | 27.102 | 21.776 | 98.044 | 311.222 |
| 21 | Côtes-du-Nord | | » | 12.142 | 50.565 | 23.179 |
| 22 | Creuse | » | » | 7.881 | 34.708 | 17.947 |
| 23 | Dordogne | 26.900 | 132.354 | 8.678 | 44.969 | 30.144 |
| 24 | Doubs | » | » | 19.007 | 73.440 | 40.684 |
| 25 | Drôme | 3.933 | 32.413 | 7.826 | 41.947 | 32.557 |
| 26 | Eure | » | » | 12.407 | 44.117 | 22.034 |
| 27 | Eure-et-Loir | » | » | 8.826 | 48.522 | 22.969 |
| 28 | Finistère | » | » | 33.502 | 142.311 | 49.770 |
| 29 | Gard | 274.594 | 964.192 | 45.123 | 183.170 | 88.009 |
| 30 | Garonne (Haute-) | 11.520 | 37.511 | 23.724 | 92.101 | 21.966 |
| 31 | Gers | 109.628 | 321.805 | 7.243 | 27.018 | 30.742 |
| 32 | Gironde | 143.138 | 635.727 | 55.912 | 248.418 | 965.828 |
| 33 | Hérault | 803.311 | 2.104.704 | 76.349 | 278.548 | 484.655 |
| 34 | Ille-et-Vilaine | » | » | 14.598 | 59.919 | 24.392 |
| 35 | Indre | 3 023 | 7.752 | 7.554 | 41.329 | 12.719 |
| 36 | Indre-et-Loire | 17.998 | 91.498 | 17.724 | 78.734 | 81.860 |
| 37 | Isère | 3.185 | 21.367 | 22.277 | 109.125 | 24.000 |
| 38 | Jura | 487 | 3.168 | 10.605 | 45.414 | 30.077 |
| 39 | Landes | 8.915 | 40.853 | 8.040 | 33.824 | 20.121 |
| 40 | Loir-et-Cher | 39.741 | 142.159 | 10.196 | 41.743 | 69.840 |
| 41 | Loire | 1.830 | 9.939 | 27.171 | 159.220 | 49.161 |
| 42 | Loire (Haute-) | 10 | 292 | 7.821 | 37.948 | 20.662 |
| 43 | Loire-Inférieure | 18.873 | 36.635 | 19.225 | 108.117 | 67.047 |
| 44 | Loiret | 792 | 4.549 | 16.772 | 69.596 | 31.875 |
| 45 | Lot | 3.699 | 7.877 | 5.455 | 21.446 | 5.060 |
| 46 | Lot-et-Garonne | 12.867 | 52.043 | 7.831 | 37.611 | 23.166 |
| 47 | Lozère | 5 | 87 | 3.476 | 16.242 | 5.183 |
| 48 | Maine-et-Loire | 17.187 | 65.158 | 12.754 | 66.842 | 109.602 |
| 49 | Manche | » | » | 7.501 | 48.225 | 25.298 |
| 50 | Marne | 1.633 | 124.887 | 35.943 | 140.887 | 937.729 |
| 51 | Marne (Haute-) | 1 | 100 | 9.592 | 27.285 | 18.528 |
| 52 | Mayenne | » | » | 5.376 | 30.324 | 12.956 |
| 53 | Meurthe-et-Moselle | 9 | 295 | 31.387 | 141.985 | 57.491 |
| 54 | Meuse | 5 | 305 | 10.381 | 38.362 | 17.854 |
| 55 | Morbihan | » | » | 15.108 | 64.626 | 22.634 |
| 56 | Moselle | » | » | 32.981 | 111.708 | 42.929 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de janvier | Total | Mois de janvier | Total | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 58 | Nièvre | 32 | 477 | 15.137 | 61 762 | 40.301 |
| 59 | Nord-Lille | « | » | 60.212 | 220.685 | 101.931 |
| | Nord-Valenciennes | « | » | 25.519 | 101.869 | 53.265 |
| 60 | Oise | « | » | 10.825 | 60 767 | 23.929 |
| 61 | Orne | « | » | 5.053 | 30.075 | 14.422 |
| 62 | Pas-de-Calais-Arras | « | » | 29.594 | 152.506 | 64.321 |
| | Pas-de-Calais-Boulogne | « | » | 16.312 | 71.722 | 25.657 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 309 | 1 949 | 22.671 | 111.014 | 44.450 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 3.371 | 14 632 | 17.514 | 72.371 | 26.059 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 106 | 397 | 5.268 | 39.943 | 12.591 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 135.747 | 550.916 | 26.089 | 109.053 | 158.459 |
| 67 | Rhin (Bas-) | 4.494 | 42.392 | 36.045 | 148.540 | 98.278 |
| 68 | Rhin (Haut-) | 10.568 | 143.899 | 28.281 | 146.440 | 140.761 |
| 69 | Rhône | 10.363 | 158.507 | 45.976 | 286 437 | 176.919 |
| 70 | Saône (Haute-) | 20 | 20 | 12.752 | 48.967 | 25 969 |
| 71 | Saône-et-Loire | 21.442 | 156.084 | 22.940 | 117.889 | 156.597 |
| 72 | Sarthe | 19 | 259 | 16.025 | 54 823 | 24.706 |
| 73 | Savoie | 832 | 5.757 | 11.146 | 53.709 | 31.421 |
| 74 | Savoie (Haute) | 18 | 3.108 | 10.273 | 47.027 | 26.718 |
| 75 | Seine : 1re direction | » | » | 59.391 | 253.791 | 111.630 |
| | 2me direction | » | » | 313.832 | 1.266.411 | 637.423 |
| 76 | Seine-Inférieure Rouen | » | » | 5.477 | 81.451 | 771 |
| | Seine-Inférieure Le Havre | » | » | 9.006 | 40.033 | 15.352 |
| 77 | Seine-et-Marne | » | » | 11.752 | 58.255 | 29.494 |
| 78 | Seine-et-Oise Versailles | » | » | 22.800 | 119.974 | 57.702 |
| | Seine-et Oise Paris | » | » | 15 293 | 78.496 | 39.949 |
| 79 | Sèvres (Deux-) | 721 | 6.627 | 12.956 | 57.837 | 22.248 |
| 80 | Somme | » | » | 21.068 | 61.923 | 25.937 |
| 81 | Tarn | 24.450 | 134.456 | 13.857 | 70.221 | 62.185 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 5.393 | 26.636 | 3.190 | 18 841 | 9.821 |
| 83 | Var | 80.079 | 244.476 | 22.618 | 112 984 | 31.071 |
| 84 | Vaucluse | 43.086 | 198.030 | 9.447 | 41 643 | 94.791 |
| 85 | Vendée | 2.668 | 6 851 | 7.917 | 44 306 | 16.495 |
| 86 | Vienne | 13.038 | 28.952 | 8.952 | 38.601 | 26.488 |
| 87 | Vienne (Haute-) | » | » | 15.980 | 68.588 | 18.332 |
| 88 | Vosges | 2 | 25 | 14.056 | 61.987 | 26.350 |
| 89 | Yonne | 661 | 3.171 | 9.031 | 34.091 | 31.261 |
| | Total pour la France | 2.378.828 | 8.234.143 | 1.950.841 | 8.517.803 | 6.990.541 |
| | Alger | 375.922 | 1.925.078 | 51.550 | 291.031 | 721.952 |
| | Constantine | 61.314 | 428.006 | 27.126 | 136.111 | 59.892 |
| | Oran | 327.607 | 3.008.265 | 49.272 | 294.013 | 1.790.855 |
| | Total pour l'Algérie | 764.843 | 5.361.349 | 127.948 | 721.155 | 2 572.699 |
| | Total général | 3.143.671 | 13.595.493 | 2.078.789 | 9.238.958 | 9 563.240 |

# A PROPOS DES TRAITEMENTS DU PRUNIER D'ENTE

Depuis un certain nombre d'années déjà, la culture du prunier d'Ente en Agenais subissait une crise grave, au point que l'on avait pu parler sans exagération d'une « agonie du prunier d'Ente ». Or cette désaffec-

(1) F. Chaboussou et J. Lavaur. — Les traitements du prunier d'Ente. Agen, 1946. En vente au Comité du prunier d'Ente, 1, place de la Mairie, Agen (Lot-et-Garonne) et à la Station de zoologie agricole du Sud-Ouest, Pont-de-la-Maye (Gironde).

tion pour un arbre qui était autrefois la richesse du pays s'expliquait principalement par l'incertitude et la faiblesse de la récolte. Pendant trois années consécutives, MM. Chaboussou et Lavaur ont étudié la question sur place, au laboratoire de campagne de Sainte-Livrade. Dégageant les causes de cette « sous-production permanente », pour employer leur expression, ils mettent en avant les dégâts des insectes et des champignons parasites.

Ces deux auteurs avaient déjà donné les premières conclusions de leurs recherches dans deux communications à l'Académie d'Agriculture (1). Aujourd'hui, ils nous présentent l'essentiel de leurs résultats dans ce premier *Bulletin technique phytosanitaire* du Ministère de l'Agriculture, plus spécialement destiné aux pruniculteurs de l'Agenais. Ce travail concerne à la fois les champignons parasites et les insectes nuisibles, et surtout ceux dont la lutte présente au premier chef un intérêt économique : *Monilia,* Cloque et Rouille pour les maladies ; Hoplocampe, Rhynchites et Cochenilles pour les insectes. Passant tour à tour en revue chaque parasite, les auteurs décrivent ses caractères de façon sommaire, mais précise, ainsi que la nature des dégâts, et indiquent pour chacun d'eux les moyens de lutte.

Une étude plus importante est consacrée à l'Hoplocampe (*Hoplocampa flava* L.) ou « ver cordonnier » des praticiens. C'était en effet le ravageur le plus redoutable et « l'ennemi n° 1 » des pruniculteurs ; tous les ans il décimait une partie plus ou moins importante de la récolte. Contre cet insecte, les auteurs recommandent une pulvérisation ovicide à base de divers produits : Derris-alcools terpéniques sulfonés, H. C. H., S. P. C. et décoction savonneuse de *Quassia amara*. Cet unique traitement, effectué à la chute complète des pétales — soit huit à dix jours après la pleine floraison — libère complètement l'arbre de son parasite. Par ailleurs, les résultats des pesées de récoltes effectuées de 1944 à 1946 inclusivement, permettent d'escompter, par la seule mise en pratique de cette méthode de lutte contre le « ver cordonnier », une majoration moyenne de 400 à 500 pour 100 de la production actuelle du pruneau d'Agen.

D'autre part, MM. Chaboussou et Lavaur ont été les premiers à souligner les importantes déprédations causées par deux Rhynchites : *Rhynchites Bacchus* L. et *Rhynchites æquatus* L., charançons qui s'attaquent aux fruits. Les auteurs mettent notamment en relief le rôle du *R. Bacchus* dans la dispersion du *Monilia* des fruits par l'intermédiaire des piqûres de ponte de l'insecte. Le moyen de lutte contre les Rhynchites consiste en des pulvérisations à base de D. D. T. demeurant efficaces pendant une durée de quinze jours à trois semaines.

Un dernier chapitre enfin est consacré à la récapitulation des traitements. Dans un souci de réduire au minimum le nombre des pulvérisations, les auteurs donnent un calendrier où sont associés les divers traitements se plaçant à la même période et dirigés contre plusieurs parasites.

(1) F. Chaboussou et J. Lavaur. — La lutte contre l'Hoplocampe des prunes en Agenais. *C. R. Acad. Agric.,* 7 février 1945.

F. Chaboussou. — Sur deux Rhynchites (*R. Bacchus et R. æquatus*) nuisibles aux arbres fruitiers en Agenais. *C. R. Acad. Agric.,* 7 mars 1945.

En résumé, ce travail a le mérite de mettre entre les mains des praticiens des moyens de lutte soigneusement contrôlés et hautement efficaces contre les divers parasites du prunier d'Ente (1). Avec les auteurs nous espérons, qu'encouragés par l'obtention de récoltes abondantes et rémunératrices, les arboriculteurs ayant abandonné la culture du prunier d'Ente vont se mettre à replanter, comme on peut d'ores et déjà le constater. On peut donc affirmer que cette publication marquera une date importante dans l'histoire de la culture du prunier d'Ente dans le Sud-Ouest.

L. L.

(1) Il va sans dire d'ailleurs que les traitements préconisés contre les divers parasites du prunier d'Ente sont également valables contre ceux des pruniers des autres variétés.

## QUESTIONS DIVERSES

### TOURISME ET RICHESSE NATIONALE

La quantité de curieux monuments et de ravissants
Paysages qu'on rencontre dans cette partie du
Languedoc, place le département de l'Hérault
Au nombre des plus délicieux de la France entière.
Il nous sera impossible de citer toutes les ruines,
Tous les édifices, tous les sites pittoresques.
Nous allons essayer d'en indiquer seulement quelques-uns.

J. Taylor, Ch. Nodier et Alph. de Cailleuxe. — *Voyages pittoresques et romantiques dans l'ancienne France.* Paris, 1834.

Si nous voulons relever notre pauvre Patrie, relevons
Ce qui fait germer les patriotes : la religion, les
Traditions, les Souvenirs nationaux, la vieille
Langue du pays et, cité par cité, province par
Province, rivalisons d'étude et d'honneur pour exalter
Diversement le nom de « France ».

Mistral. — *Discours prononcé aux Jeux Floraux à Montpellier,* 1875.

Le tourisme est une cause de richesse permanente pour les pays qui peuvent présenter aux voyageurs des sites et des monuments dont l'histoire attire et la beauté retient.

Le Languedoc méditerranéen est riche de sites merveilleux et de prestigieux vestiges du passé, et nous avons décidé, dans l'attente de l'impression de planches inédites en préparation et concernant l'agriculture et la viticulture, et dans le but de susciter la curiosité de nos concitoyens et de l'étranger, de publier de temps à autre les images les plus célèbres de nos richesses nationales.

Dans le numéro de ce jour, nos lecteurs trouveront la reproduction des gorges de la Vis.

E. D.

## Conservation des légumes $H^2S$ contre $SO^2$

Le « blanchiement » des légumes à l'eau chaude ainsi que par les vapeurs d'anhydride sulfureux ($SO^2$) avant séchage diminue la perte des vitamines.

En Angleterre, M. Sttrup Petersen a obtenu le maintien des vitamines en tenant les légumes pendant une heure dans une atmosphère renfermant seulement un pour 10) d'hydrogène sulfureux : $H^2S$, gaz infect auquel on n'avait jamait songé.

Mais il paraît que la ventilation précédant le séchage suffit à rendre aux légumes leur bonne odeur.

(D'après « Nature », Londres, 23 mars 1946)

Pierre Larue.

—«o»—

## Dans les lignites du Minervois

Durant la guerre, de gros espoirs étaient nés pour la création d'usines de distillation des lignites du Minervois et les chiffres les plus fantastiques avaient été publiés à ce sujet. Il a fallu déchanter. car tout s'est borné à engloutir les énormes subventions qui avaient été trop généreusement distribuées, et aujourd'hui, où le charbon manque de toutes parts et manquera vraisemblablement pendant longtemps encore, la production de cette vaste région lignitifère est pratiquement nulle.

Ces lignites, c'est entendu, ne sont pas des combustibles de première qualité, mais nombreux seraient, à l'heure actuelle, ceux qui s'en contenteraient. Mieux eut valu, sur les meilleurs gisements connus, organiser des petits centres de production qui seraient en pleine activité aujourd'hui.

Il est temps encore puisque en de nombreux points les couches de lignite affleurent le sol et que, d'autre part, la période de disette ne touche pas à sa fin. Un exemple nous est fourni par le Sarlodais, où la situation avant guerre était le même délaissement que dans le bassin de la Cesse; dès 1940, des travaux miniers s'y sont ouverts et depuis cette date, ils ont permis un approvisionnement convenable à toute la région aussi bien pour les usages domestiques que pour l'industrie.

Ce n'est vraiment pas la peine pour notre Minervois, d'avoir du combustible dans son sous-sol, si, au moment du besoin, on l'y laisse dormir.

—«o»—

## La production française d'engrais

Pour les engrais azotés, exprimés en azote pur, la campagne 1946-1947 se chiffre par 150.000 tonnes, contre 180.000 pour la campagne 1938-1939.

La production d'engrais potassiques exprimée en $K^2O$, c'est-à-dire en potasse pure, a été de 600.000 tonnes pour la campagne 1946-1947, chiffres qui égalisent sensiblement ceux de 1938-1939.

La production d'engrais phosphatés, exprimée en $P^2O^5$, anhydride phosphorique, qui avait été de 550.000 tonnes pour la campagne 1938-1939, n'est que de 350.000 tonnes pour la campagne 1946-1947, laissant une différence sensible.

Quant à la production des phosphates en Afrique du Nord, elle a retrouvé ses chiffres d'avant-guerre et même les a quelque peu dépassés. En 1938, la production avait été de 5.300.000 tonnes ; en 1946 elle a été de 5.250.000 tonnes, et déjà les premiers mois de 1947 permettent d'escompter pour cette année 5.800.000 tonnes.

V. C.

## PARTIE OFFICIELLE

### Réglementation de la taille des appellations contrôlées « Saint-Emilion », « Lussac Saint-Emilion », « Parsac Saint-Emilion », « Puisseguin Saint-Emilion », « Montagne Saint-Emilion » et « Saint-Georges Saint-Emilion »

*Article premier.* — A partir des vendanges de 1947, seuls auront droit aux appellations contrôlées « Saint-Emilion », « Lussac Saint-Emilion », « Parsac Saint-Emilion », « Puisseguin Saint-Emilion », « Montagne Saint-Emilion » et « Saint-Georges Saint-Emilion », les vins répondant à toutes les conditions fixées par les décrets de contrôle du 14 novembre 1936, modifiés par le décret du 16 mars 1943 (art. 10) et provenant de vignes qui auront été taillées et plantées conformément aux dispositions ci-après :

Le seul mode de taille autorisé est la taille Guyot simple, l'aste portant neuf yeux francs au maximum pour le Cabernet Sauvignon, le Malbec et le Merlot, et dix yeux au maximum pour le Cabernet franc. Le cot sera taillé à deux yeux.

Les ceps très vigoureux pourront être conduits en Guyot double, chacune des deux astes portant sept yeux au maximum pour le Cabernet Sauvignon, le Malbec et le Merlot, et neuf yeux au maximum pour le Cabernet franc. Les cots seront taillés à un œil.

La densité des pieds à l'hectare ne devra pas être inférieure à 5.500.

—«o»—

### Réglementation de la taille de l'appellation contrôlée « Graves »

*Article premier.* — A partir des vendanges de 1947, seuls auront droit à l'appellation contrôlée « Graves », les vins répondant à toutes les conditions fixées par le décret de contrôle du 4 mars 1937, modifié par le décret du 31 août 1939, et provenant des vignes qui auront été taillées et plantées conformément aux dispositions ci-après :

*Cépages rouges.* — Le seul mode de taille autorisé est la taille à cots et à astes, le cep ayant deux astes à 5 yeux pour le Cabernet, Sauvignon, le Malbec, le Merlot et le Petit Verdot, et 7 yeux pour le Cabernet franc et le Carmenère. Les cots de retour étant taillés à un œil, une pousse supplémentaire appelée « tiret » pourra être gardée portant deux ou trois boutons au maximum, mais ce mode de taille ne devra pas affecter plus de 25 pour 100 de ceps du vignoble d'un même propriétaire.

*Cépages blancs.* — Les seuls modes de taille autorisés sont les suivants :

*a)* La taille en éventail, le cep comprenant de deux à cinq bras portant au total 4 à 6 yeux au maximum, taillés à 2 yeux francs pour le Sémillon et à 3 ou 4 yeux pour le Sauvignon.

*b)* La taille Guyot simple, le cep portant un long bois taillé à 7 yeux francs au maximum et un cot à 2 yeux francs.

La densité de plantation sera de 5.000 à 10.000 pieds à l'hectare suivant la nature du sol.

—«o»—

## Réglementation de la taille de l'appellation contrôlée « Graves de Vayres »

*Article premier*. — A partir des vendanges de 1947, seuls auront droit à l'appellation contrôlée « Graves de Vayres », les vins répondant à toutes les conditions fixées par le décret de contrôle du 31 juillet 1937, modifié par le décret du 16 mars 1943 (art. 3 et 12) et provenant de vignes qui auront été taillées et plantées conformément aux dispositions ci-après :

*Cépages rouges*. — Le seul mode de taille autorisé est la taille à cots et à astes, le cep portant deux astes à 8 yeux au maximum et deux cots à un ou deux yeux.

*Cépages blancs :* Sémillon et Sauvignon. — Le seul mode de taille autorisé est la taille Guyot : Guyot simple à un aste à 8 yeux au maximum et un cot à 2 yeux ; Guyot double à deux astes à 5 yeux au maximum et deux cots à 2 yeux.

Merlot blanc : le seul mode de taille autorisé est la taille Guyot : Guyot simple à un aste à 8 yeux au maximum et un cot à 2 yeux ; Guyot double : deux astes à 5 yeux au maximum et deux cots à 2 yeux.

Muscadelles et cépages tolérés : les seuls modes de taille autorisés sont la taille à cots à 2 yeux et la taille Guyot simple, l'aste portant 6 yeux au maximum et le cot 1 ou 2 yeux.

La densité de plantation ne devra pas être inférieure à 4.500 pieds à l'hectare.

—«o»—

## Replantations anticipées de vignes

Un projet de loi non encore voté, mais dont la Direction générale des Contributions indirectes admet l'application, permet la replantation anticipée des vignes, étant entendu que des surfaces équivalentes doivent être soumises à l'arrachage dans un délai de trois ans.

Les cépages pouvant être utilisés pour ces replantations doivent être obligatoirement choisis sur la liste ci-après :

1° *Basses - Alpes, Hautes - Alpes, Alpes - Maritimes, Bouches - du - Rhône, Corse, Var, Vaucluse :*

Aramon, Aubun, Barbaroux, Bourboulenc, Braquet, Cabernet, Carignan, Cinsault, Clairettes, Counoise, Durif, Etraire de la Dui, Fuella Nera, Grassenc, Grenache, Malvoisie, Mourvèdre, Muscats, Œillade, Pecoui-Touar (= Calitor), Piquepoul, Plant Dufour, Rolle, Roussanne, Sauvignon, Sémillon, Syrah, Terret, Tibourenc, Ugni blanc.

2° *Liste complémentaire pour la Corse :*

Biancone, Brustiano, Genovèse, Nielluccio.

3° *Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales :*

Aramon, Aspiran, Bourboulenc, Carignan, Chasselas, Cinsault, Clairettes, Colombaud, Grenache, Listan, Maccabeo, Malvoisie, Marsanne, Mauzac, Morrastel à jus blanc, Mourvèdre, Muscats, Œillade, Piquepoul, Roussanne, Syrah, Terrets, Tokay de Hongrie, Ugni blanc.

4° *Cote-d'Or, Rhône, Saône-et-Loire, Yonne :*

Aligoté, Chardonnay, Chenin blanc, Gamays à jus blanc, Melon, Pinots, Sauvignon, Syrah, Viognier.

5° *Drôme et Ardèche :*

Aligoté, Altesse, Aramon, Aubun, Bourboulenc, Cabernet, Carignan, Chardonnay, Chasselas, Chatus, Chichaud, Cinsault, Clairettes, Calitor, Cot, Counoise, Durezza, Durif (= Pinot de Romans), Etraire de la Dui, Feunate, Gamays à jus blanc, Grenache, Malvoisie, Marsanne, Mauzac, Melon, Meslier, Mondeuse, Mourvèdre, Muscats, Muscardin, Œillade, Pascal blanc, Pougayen, Pinots, Piquepoul, Pougnet, Raisanne blanche, Rivier (= Petit Ribier), Roussanne, Sirène (= Siranie), Syrah, Terrets, Ugni blanc, Vaccarèse, Verdot, Viognier.

6° *Allier, Loire, Haute-Loire, Puy-de-Dôme :*

Aligoté, Chardonnay, Chasselas, Chenin blanc, Gamays à jus blanc, Grec rosé, Melon, Pinots, Romorantin, Saint-Pierre-Doré, Sauvignon, Syrah, Tressaillier, Verdurant.

7° *Isère, Savoie, Haute-Savoie :*

Aligoté, Altesse (= Anet), Bon blanc, Chardonnay, Chasselas (= Fendants), Etraire de la Dui, Gamays à jus blanc, Gringet, Jacquère, Joubertin, Marsanne, Molette, Mondeuse, Montmeillan (= Douce noire), Persan, Pinots, Poulsard, Roussanne (= Bergeron), Syrah.

8° *Ain, Jura, Doubs :*

Aligoté, Altesse (= Roussette), Chardonnay, Chasselas (= Mornan blanc), Clairettes, Gamays à jus blanc, Mescle (= Poulsard), Molette, Mondeuse (= Persagne), Montmeillan (= Douce noire, = Corbeau), Pinots, Roussanne, Savagnin, Syrah, Trousseau. *(à suivre)*

—«o»—

## Destruction des parasites et animaux nuisibles

Arrêté du 25 février 1947 réglementant l'utilisation du dichlorodiphényltrichloréthane (D. D. T.) pour disparition des parasites et animaux nuisibles. *J. O.* du 5 mars 1947.

Arrêté du 26 février 1947 réglementant l'utilisation de l'hexachlorocyclohexane ou de ses dérivés soufrés (H. C. H.) pour la destruction des parasites et animaux nuisibles. *J. O.* du 5 mars 1947.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**La Foire-Exposition de Brignoles** est reportée au 14 avril.

—«o»—

## AU CRÉDIT AGRICOLE

L'Assemblée générale de la Caisse régionale du Crédit agricole du Midi et des Caisses de réassurances mutuelles du Midi s'est tenue le dimanche

23 mars à Montpellier, sous la présidence de M. Lyon, directeur du cabinet du Ministre de l'Agriculture.

M. Cayrol, l'éminent président de la Caisse de Crédit agricole, après avoir souhaité la bienvenue aux membres des Associations agricoles, a présenté, aidé des représentants des différentes Associations, les résultats de l'activité du mouvement mutualiste agricole.

La Caisse de Crédit agricole groupe 230 Caisses locales et 20.000 adhérents. Au 31 décembre 1946, elle a prêté 705.175.988 francs et elle a reçu durant l'année 6.000 dépôts représentant 533.755.162 francs.

En ce qui concerne les Mutuelles, la branche Incendie groupe 474 Caisses locales, 46.726 sociétaires, et a payé depuis sa création 13.169.922 francs d'indemnités.

La branche Accidents groupe 420 Caisses locales, 18.250 sociétaires, et a payé 44.265.349 francs d'indemnités.

La branche Bétail groupe 443 Caisses locales, 6.838 sociétaires, et a payé 82.532.130 francs.

Enfin la branche Grêle groupe 264 Caisses locales, 821 sociétaires, et a payé 32.884.039 francs d'indemnités.

Il est inutile d'insister sur l'importance du développement de la mutualité sous toutes ses formes, importance qui, nous en sommes convaincu, ne fera que croître pour le bien général des années qui vont suivre. E. D.

—«o»—

## Liste officielle des bergeries inscrites au Flock-Book Berrichon du Cher à la date du 1er avril 1947

Aucouturier Henri, à Saint-Just, Cher.
Auroi Louis, à Méry-ès-Bois, Cher.
Baudry, à La Serpe, commune de Lugny-Champagne, Cher.
Bry, à L'Etué, commune d'Arcay, Cher.
Chapelier, à Frasgnes, commune de Sancergues, Cher.
Chaumeau, à Grange-Neuve, commune de Plaimpied, Cher.
Edme Jean, à Bussy, Cher.
Ferrand, au Petit Nuissement, commune de Saligny-le-Vif, Cher.
Ferrand, au Petit Nuisement, commune de Saligny-le-Vif, Cher.
Giraud, au Boiteau, commune de Montigny, Cher.
Gitton, à Bussiou, commune d'Etrechy, Cher.
Gressin Abel, La Reculée, commune de Montigny, Cher.
Gressin Lucien, La Reculée, commune de Montigny, Cher.
Laine Albert, à Bailly, commune d'Osmery, Cher.
Laine François, Le Grand Nuissement, commune de Saligny-le-Vif, Cher.
Nérault, Le Tronçais, commune du Subdray, Cher.
Senneton, à Vèves, commune de Lugny-Champagne, Cher.
Signoret Louis, à Groises, Cher.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Direction des Services agricoles du Cher, 46, avenue Jean-Jaurès, à *Bourges*.

—«o»—

**Les Impôts sur les bénéfices agricoles.** — Les Commissions départementales d'impôts directs n'ont pu cette année fixer le prix de culture à l'hectare comme la loi lui en faisait l'obligation.

En conséquence, les viticulteurs qui voudraient bénéficier des dispositions de l'amendement de Tinguy du Pouet, devenu l'alinéa 2 de l'article 26 de la loi des Finances du 23 décembre 1946, se heurtent à la forclusion au 31 mars 1947 pour la dénonciation du forfait s'appuyant au chapitre dépenses sur les prix de culture à l'hectare.

Cette question retenant l'attention de la Commission fiscale des Associations viticoles, une délégation où M. Romieu représentait les vins de consommation courante s'est rendue auprès de M. Champion, administrateur à la Direction générale des Contributions directes, en vue d'obtenir la prolongation du délai de dénonciation du forfait.

Cette solution n'ayant pu être retenue, M. Champion, faisant droit à l'esprit de cette juste requête, a déclaré formellement que son Administration accepterait une dénonciation provisoire du forfait avant le 31 mars, sans justification des dépenses, en attendant la fixation des prix de culture à l'hectare de chaque département.

L'exploitant ayant dénoncé le forfait en ne faisant connaître que le chiffre de ses recettes réelles pourra revenir sur cette dénonciation et opter pour le forfait, si les décisions de la Commission départementale ne lui donnent pas satisfaction en ce qui concerne le prix de culture à l'hectare.

—«O»—

## Le vignoble Girondin : son passé, son avenir

Le samedi 1er mars a eu lieu, sur le domaine de La Tour Blanche, à Bommes, l'ouverture d'un cycle de conférences au cours duquel il sera permis d'entendre des conférenciers traitant des questions intéressant la production viticole.

M. Thiery, directeur de l'Enseignement au Ministère de l'Agriculture, présidait cette première conférence entouré des membres du Conseil d'administration de l'Ecole et assisté de MM. les Inspecteurs généraux Portal et Siloret et de l'Ingénieur en chef, Directeur des Services agricoles de la Gironde.

Le conférencier était M. Lafforgue, directeur honoraire des Services agricoles, qui a examiné le passé et l'avenir du vignoble girondin.

Il a commencé par rappeler que les crises viticoles successives étaient à l'origine du resserrement de la législation viticole. Le remède le plus simple et le plus souvent préconisé a été l'interdiction des plantations et même l'obligation d'arrachage.

M. Lafforgue s'est limité à l'étude des cent dernières années, en rappelant l'origine des crises viticoles : apparition de l'oïdium en 1853-54, apparition du phylloxéra en 1875, puis apparition du mildiou en 1885, qui entraînèrent chaque fois des crises très violentes.

Il chercha ensuite à détruire la légende d'après laquelle la mévente des vins de qualité serait due à l'augmentation notable de la production, en étudiant l'évolution des stocks à la propriété, pour arriver à dire que la crise n'était pas due à l'impossibilité de vendre, mais plutôt au prix auquel les viticulteurs trouvaient des acquéreurs.

Puis, il étudia la législation relative aux appellations d'origine en indiquant que le manque de précisions et l'absence de contrôle des premières réglementations devaient aboutir à un échec, et ce n'est à son

avis qu'à partir de 1936 qu'une amélioration sensible fut rendue possible par le régime des appellations contrôlées.

Il regretta enfin qu'un contrôle effectif n'ait pas été exercé, mais il se déclare optimiste, étant donné les dernières mesures prises, et notamment très satisfait de l'arrêté gouvernemental de juin 1946 instituant des Commissions spéciales destinées à délivrer des certificats de qualité aux vins destinés à l'exportation.

Il est vraisemblable que M. Lafforgue heurta quelque peu les convictions de ses auditeurs en indiquant que le maintien du millésime pour caractériser chaque récolte devient une erreur et précisa qu'il serait préférable, à son avis, de ne conserver ce millésime que pour les années exceptionnelles ou très bonnes marquant leur place dans l'histoire viticole de la région, tandis que pour les autres années la suppression du millésime permettrait de faire honnêtement et judicieusement des coupages de récoltes à caractères différents pour non seulement améliorer l'ensemble, mais encore pour unifier le type, obtenir des vins loyaux « faisant suite », de manière à conserver et à étendre la clientèle.

En conclusion, M. Lafforgue se montre heureux de la récente publication des gouvernements Américain et Français sur leur politique réciproque commerciale, estimant que nous sommes en mesure de donner satisfaction à la clientèle étrangère, tant par la qualité de nos produits que par des prix raisonnables.

A son avis, il convvient en outre d'encourager par tous les moyens et de protéger rigoureusement la qualité en s'efforçant de faire une guerre sans merci aux vins médiocres ou mauvais, en cherchant à diminuer les prix de revient, surtout par une meilleure administration de la culture.

Il estime que, pour la réussite de cette véritable croisade, la discipline consentie des producteurs et le concours d'un commerce loyal sont aussi nécessaires que les mesures administratives.

En terminant, il indique que c'est avec satisfaction qu'il verrait la création effective du Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux, s'il lui est donné d'acquérir promptement l'unité de vues sur les mesures à prendre avec l'autorité nécessaire pour les appliquer et en contrôler l'exécution.

Le très nombreux public qui n'avait pas hésité à se déplacer jusqu'à La Tour Blanche fit une magnifique ovation au conférencier, marquant ainsi combien il appréciait les talents de M. Lafforgue, la thèse qu'il développa, l'initiative prise par le Conseil d'administration de l'Ecole et réalisée par la Direction des Services agricoles de la Gironde.

Le texte de la conférence sera publié par les soins de la Direction des Services agricoles, 2, rue Lafayette, à Bordeaux, auprès de laquelle les lecteurs intéressés peuvent déjà se faire inscrire.

La prochaine conférence sera donnée à La Tour Blanche, le samedi 19 avril 1947, par M. l'abbé Dubaquié, directeur honoraire de la Station œnologique de la Gironde, et nous ne doutons pas qu'elle obtienne le même succès que celle de M. Lafforgue.

*Direction des Services agricoles de la Gironde.*

—«o»—

**Prix de l'Association de propagande des engrais phosphatés**

L'Association de propagande des engrais phosphatés a mis à la dis-

position de l'Académie d'Agriculture, pour l'année 1947, trois prix d'une valeur totale de 95.000 francs qui pourront être répartis comme suit :

1er prix : 50.000 fr.
2me prix : 30.000 fr.
3me prix : 15.000 fr.

Ces prix sont destinés à récompenser les auteurs des meilleurs travaux sur le sujet suivant :

« Les différentes répercussions de la réduction des fumures phosphatées depuis 1940 dans le domaine de la production végétale, ou de la production animale, ou les deux à la fois. »

*Toute latitude est laissée aux auteurs dans la rédaction de leurs mémoires.* Ceux-ci devront être déposés en double exemplaire, dactylographiés, au Secrétariat de l'Académie d'Agriculture, 18, rue de Bellechasse, Paris (7me), avant le 31 décembre 1947.

**Centre d'apprentissage viticole de Champagne.** — Par décision en date du 21 janvier 1947, M. le Ministre de l'Agriculture a reconnu officiellement le Centre d'apprentissage viticole de Champagne, dont le siège est à la Station de recherches viticoles du Fort Chabrol, route de Mardeuil à Epernay, et dont l'enseignement pratique est diffusé par des annexes créées dans les différents secteurs du vignoble champenois.

Ce Centre, dont le but est de former de bons ouvriers vignerons et de bonnes ouvrières vigneronnes et d'encourager les meilleurs d'entre eux à suivre les cours d'Ecoles supérieures chargées de la formation de cadres, a été créé en 1895 par la Maison Moët et Chandon.

Fonctionnant sous le contrôle de la Direction des Services agricoles du département de la Marne, le Centre d'apprentissage viticole de Champagne est administré, depuis le 21 mars 1939, par une Association syndicale, fondée sous l'égide des lois des 21 mars 1884, 12 mars 1920 et 27 février 1927, sous le patronage du Syndicat général des vignerons de la Champagne délimitée et du Syndicat du commerce des vins de Champagne.

—«O»—

## La baisse de 5 % et le viticulteur

L'article 5 du décret du 21 mars 1947 (*Journal Officiel* du 22 mars) portant diminution générale des prix, stipule : le troisième alinéa du paragraphe *a* de l'article 2 du décret du 2 janvier 1947, modifié par le décret du 4 janvier 1947, est complété comme suit :

« En outre, cet alinéa ne s'applique pas aux vins de consommation courante. »

Le vin est donc exclu de l'application de la première baisse de 5 %.

## BULLETIN COMMERCIAL

*Chambre de Commerce de Montpellier.* — Cours pratiqués du 11 mars au 18 mars 1947. — Secteur libre. Vins : 9°5 à 11° : 52 à 58 francs le litre. Rosé, blanc de blanc, pas d'affaires signalées.

MONTPELLIER. — IMPRIMERIE CHARLES DEHAN.

# *Vignerons !...*

*Que désirez-vous ?*

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

## NOUVEAU PRESSOIR

# "SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

# MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

*qui allie les avantages du Pressoir Continu*

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

*aux avantages des Pressoirs discontinus* (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

---

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

## "PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

**AMBOISE (I.-&-L.)**

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

# Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

Les Produits Insecticides
et Anticryptogamiques

**SALAVERT**

sont de qualité réputée
pour la protection des plantes en

AGRICULTURE
VITICULTURE
ARBORICULTURE
CULTURE MARAICHÈRE
HORTICULTURE etc...

Produits à base de : FLUOR - ROTENONE
ARSENIC - SOUFRE - CUIVRE etc...

- *ENGRAIS ET DÉSHERBANTS* -

Manufacture des Produits Chimiques Rhône-Loire
P. SALAVERT à ROANNE (Loire)

*Sulfate de Cuivre Anglais!*

MARQUES

MACKECHNIE
MERSEY
BRISTOL

Garantie 98/100 o/o de pureté
correspondant à 25 o/o de cuivre métal

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE
3, rue Scribe - PARIS (9e)

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE
de la
*BRITISH SULPHATE OF COPPER*
*ASSOCIATION LIMITED, LONDRES*

Ne perdez plus de **LAPINS**
Ne perdez plus de **VOLAILLES**

*Méthodes pratiques, nouvelles*
*— efficaces et économiques —*

:: Notice nº 9 et renseignements gratuits sur demande ::

Laboratoires Avicoles du Docteur O.-G. LISSOT
PACY-sur-EURE (EURE)

**Pour vos Vignes :**

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

**VERMOREL**

PUISSANCE DE PULVERISATION
DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

SAUVEGARDE DE VOS RÉCOLTES

ARSÉNIATE DE PLOMB PUR
SALVATOR 98/99

TRAITEMENTS D'HIVER
de la Vigne et des Arbres fruitiers
par le PYRALUMNOL
et le SPICANTHROL

MOUILLANT ET ADHÉSIF ADHÉSOL

Tous Produits Insecticides
Anticryptogamiques et Oenologiques

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES, INDUSTRIELS & VITICOLES
SIÈGE SOCIAL : 47, BOULd St MICHEL, PARIS (5e)
USINE & SERVICES COMMERCIAUX : BEAUCAIRE (GARD)

AGENT DÉPOSITAIRE : Louis BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER, Tél. 60-60

LUTTEZ *efficacement contre les* GELÉES
*en employant*
*Le* Dispositif automatique de Protection
H. PARRENIN
44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)
Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs
Représentant pour l'Algérie M. VALENTIN, 139, rue Sadi-Carnot, Alger, Tél. 600-13
16, boulev. Lescure, Oran, Tél. 236-16.

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST
CARPENTRAS (Vaucluse)
*Les plus beaux plants de vigne à la source de production*
PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS
Siège social : Boulevard de la Liberté, MARSEILLE (adresser toute la correspondance à CARPENTRAS)
Maisons autonomes : ALGER, 1, rue de Mulhouse. — TUNIS, 16, rue d'Angleterre

# Le CARBONATE DE SOUDE SOLVAY *reparaît enfin !*

En vue de la préparation de vos bouillies renseignez-vous auprès de votre fournisseur ou de votre syndicat.

**MM. SOLVAY & Cie, 69. Av. F. D. Roosevelt, PARIS -- Tél. Ely. 66-32**

*Bureaux à :*

**BORDEAUX :** 61, Rue Notre-Dame.
**LYON :** 99, Rue Pierre-Corneille.
**MARSEILLE :** S. A. « TRANSPORTS et SOUDES », 40, Quai de Rive-Neuve.
**TOULOUSE :** 20, Place du Capitole.
**ALGER :** 31, Boulevard Bugeaud.

— En vente dans les principaux centres de consommation —

**Etablissements Le Nourrisseul.**
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IVe)
*Demander la notice gratuite*

## OFFRE SPÉCIALE

Racinés 7053, 8745, 4986, 5-276
Sarments et Boutures S.V. 18-315, 5-276
S.V. 5-276 et 18-315, S/Lot et 3309

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU
à **BURGY** (Saône-et-Loire)

## Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assûre la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

**T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)**

VITICULTEURS AGRICULTEURS

*Choisissez bien votre poudre contre le* MILDIOU

**exigez la "POUDRE CHEFDEBIEN"**

*— AUTHENTIQUE SULFOSTÉATITE CUPRIQUE —*

*La seule fabriquée par dissolution bouillante du sulfate de cuivre*

*Dosage garanti :* 2,5 pour cent de cuivre pur
correspondant à 10 pour cent de sulfate de cuivre

*Contre* l'EUDÉMIS. la COCHYLIS, la PYRALE
les ALTISES, NOCTUELLES, CHENILLES, NEGRIL etc...

**utilisez la "POUDRE UPCRYOL V"**

*Dosage* 7,5 pour cent de fluor
1,7 pour cent d'aluminium
3,9 pour cent de sodium
*du fluorure double d'aluminium et de sodium*

**SOCIÉTÉ DES POUDRES CUPRIQUES**

Rue des Usines, PERPIGNAN, (Pyr.-Or.) - Tél 24-91, 24-93

**COLLECTION IMPORTANTE** *d'Hybrides × Viniféras*

Créations Récentes de haute résistance aux maladies

**SEYVE-VILLARD**

HYBRIDEUR à SAINT-VALLIER (Drôme)

Ainsi que les meilleurs hybrides anciens et nouveaux SEIBEL, COUDERC, etc..

BOUTURES, RACINES ET GREFFÉS DISPONIBLES

*Catalogue adressé franco sur demande* —:— Venir visiter du 1er au 20 Septembre

LES MANUFACTURES LYONNAISES DE

MATERIEL VINICOLE

**GUY & MITAL - MARMONIER FILS**

**— 29, Rue des Tuiliers - LYON —**

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne

**PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIRS A LARGE SURFACE - PRESSOIRS CONTINUS**
**REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...**

# Tous les Produits

## pour la protection des cultures et la conservation des récoltes

## FONGICIDES ET INSECTICIDES

Pour soigner la vigne - les arbres fruitiers
les cultures maraîchères, etc...

---

SOUFRE D'APT - INSECTOSOUFRE
STEACUPRITE - ROTENONE
QUASSIA - NICOTINE

**Mines de Soufre d'Apt**

**en exploitation depuis 1853**

plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

*S'adresser à ses Agents ou au Siège social :*

**15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)**

# SAINT-GOBAIN

## ENGRAIS

**simples et composés pour la Vigne et les Cultures Méridionales**

**Sulfate de cuivre - Bouillie sulfocalcique**

**Arséniate de Plomb en poudre**

**Sulfure de Calcium pour la désinfection des sols**

PRODUITS CHIMIQUES

**pour l'œnologie et le matériel vinaire**

**SUBSTANCES DE CROISSANCE DE L'AMSTERDAMSCHE CHININEFABRIEK**

| STIMURHIZ | AGERMINE | APERDEX |
|---|---|---|
| pour les boutures et reprises | pour la conservation des tubercules (pommes de terre) | contre la chute prématurée des fruits |

**Renseignements commerciaux :** AGENCE DE SÈTE, 52, rue Caraussane.

**Renseignements techniques : Délégation agronomique,** 9 bis, rue Mocquin-Tendon, MONTPELLIER

Editions **PONSOT**, 14, rue de l'Armorique, PARIS (15e)

**800 Frs.** PORT EN SUS

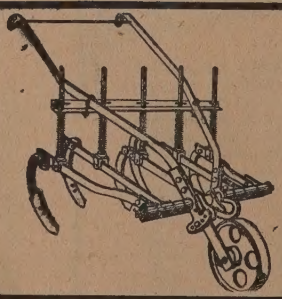
**535 pages en deux couleurs**
**format 0,14 x 0,185 relié couverture or**

*Le vocabulaire complet relatif à l'œnologie et à la viticulture, illustré de plusieurs centaines de clichés documentaires.*
*150 pages documentaires, publiant les derniers modèles d'appareils*

par

**Raymond BRUNET**

*Directeur du Moniteur Vinicole, Ingénieur Agronome, Directeur des Cours d'Œnologie au Syndicat des Sommeliers de Paris.*



**Cultivateur "MINERVA"** Brevet 817-243

**à dents indépendantes**

*Chaque dent travaille indépendamment du bâti*
*Plus de dents cassées — Stabilité totale*
*Moindre fatigue pour le conducteur*
*C'est l'appareil du viticulteur moderne*

Deux largeurs : **0,75** et **0,55 cm.**

**Pierre MONESTIER et fils, Constr. CASTELNAUDARY (Aude)**

Tél. : **2-88**

**PORCS** Elevage tous poids, toutes races mortalité assurée
Tarif gratuit
**Boutot**, 49, Av. Als.-Lor., **BRIVE** (Corrèze)

**PORCS** CRAONNAIS, ANGLAIS, LIMOUSINS.
Tarif gratuit
CENTRE D'ÉLEVAGE,
MAISON BLANCHE, OBJAT (Corrèze)